CUCINA
TEORICO-PRATICA
DIVISA IN QUATTRO SEZIONI

CIOÈ

LA PRIMA DI VENTICINQUE PRANZI TUTTI DI CARNI DI SEI PIATTI PER CIASCUNO — *LA SECONDA* SIMILMENTE MA DI PESCI, TESTACEI, E CROSTACEI, CON TUTTA LA LOR STORIA NATURALE — *LA TERZA* DELLO STESSO NUMERO DI PIATTI TUTTI DI OVI — *LA QUARTA* FINALMENTE TUTTA DI VEGETABILI SIMILMENTE COSÌ.

Che da il numero totale di 600 Piatti tutti diversi.

SEGUIRA' IL CORRISPONDENTE RIPOSTO.

NOZIONI DI SCALCARE

APPARECCHIO DI DIVERSI PRANZI, E CENE

Finalmente tutta la Settimana Maggiore, in oglio

E

Tutti li Pranzi di uso della nostra Bella Napoli espressi in dialetto Napolitano, esprimentino

LA VERA CUCINA CASARECCIA

DEL CAVALIER

IPPOLITO CAVALCANTI DUCA DI BUONVICINO

QUINTA EDIZIONE

Tutta nuova dalle altre precedenti.

NAPOLI

TIPOGRAFIA DE' GEMELLI

1847.

OMNIA NOVA PLACENT

CUCINA
TEORICO-PRATICA
DIVISA IN QUATTRO SEZIONI

CIOÈ

LA PRIMA DI VENTICINQUE PRANZI TUTTI DI CARNI, DI SEI PIATTI PER CIASCUNO — *LA SECONDA* SIMILMENTE MA DI PESCI, TESTACEI, E CROSTACEI, CON TUTTA LA LOR STORIA NATURALE — *LA TERZA* DELLO STESSO NUMERO DI PIATTI TUTTI DI OVI — *LA QUARTA* FINALMENTE TUTTA DI VEGETABILI SIMILMENTE COSÌ.

Che da il numero totale di 600 Piatti tutti diversi.

SEGUIRA' IL CORRISPONDENTE RIPOSTO.

NOZIONI DI SCALCARE.

APPARECCHIO DI DIVERSI PRANZI, E CENE

Finalmente tutta la Settimana Maggiore, in oglio

E

Tutti li Pranzi di uso della nostra Bella Napoli espressi in dialetto Napolitano, esprimentino

LA VERA CUCINA CASARECCIA

DEL CAVALIER

IPPOLITO CAVALCANTI DUCA DI BUONVICINO

QUINTA EDIZIONE

Tutta nuova dalle altre precedenti.

NAPOLI

DALLA TIPOGRAFIA DE' GEMELLI.

1847.

Saranno dichiarate false, e contraffatte, e soggette al rigor delle Leggi tutte le Copie, che non si rinverranno segnate della propria firma dell' Autore.

Eccellenza

Accetto la presente dedica.

Trabia.

La prima mira che serbar deve un' Autore di opera qualunque è quella, dedicar la stessa ad uomo illustre per renderla nel suo niente pregevole; quindi conoscendosi da me tale incontrastabile verità ò creduto rispettarla, e porla in esecuzione.

Difatti nel 1837 formai, per mio diletto, la ricercata opera di Gastronomia, dedicandola a personaggio illustre, per essere uno de' primi antiquarî: tanto eseguî nel 1839 per la ristampa con le analoghe aggiunzioni, avendola dedicata a conosciuto letterato. Messa poi alle stampe la terza edizione con sistemi diversi ebb' il piacere che soggetto rispettabile, e tra i primi insignito del S. M. O. Gerosolimitano, cui ho l'onore di appartenere, si compiacesse accettare la dedica direttagli, e lo stesso avvenne con persona illustrata per tutt' i rapporti, e precisamente pel ramo di Amministrazione, allorquando nel 1844 formai la quarta edizione del tutto variata.

Felice è stato il risultamento, dal perchè ò avuto la gloria, che nello giro di anni nove sonosi esaurite al di là di cinque mila copie con generale approvazione, si nel nostro Regno, che nell' Estero. E quale n' è la causa? Le dediche fatte a si conosciuti soggetti, e da essi accettate.

Le copie tirate dalle prime tre edizioni furon velocemente dagli amatori acquistate, e solo della quarta poche sono tuttora esistenti; ragion per la quale mi son risoluto formare la quinta edizione, il di cui lavoro, di nuovo genere, e quasi al suo termine per quindi porlo alle stampe.

Tal mia risoluzione è ardimentosa: uopo è perciò dedicar quest' opera ad Illustre soggetto dotato di virtù, di scienze, di nobili natali, e dignità. Partenope di questi molti ne conta, Trinacria vanta lo stesso; e poichè le menzionate precedenti edizioni furono dedicate a' Partenopei, ragion vuole dedicar questa a Siculo soggetto, che abbia i sunnotati titoli, onde ottenere il desiderato felice risultamento.

'E chi dovrà esser questi? L' Eccellenza Vostra, che oltre di essere di vetusti natali, freggiato di onori in Corte, versato nelle scienze, ed esempio di morale, occupa degnamente ancora la più delicata carica del nostro Regno, quella cioè di Ministro Segretario di Stato del Culto.

Attesa la conosciuta bontà, ed amabili tratti dell' E. V. mi auguro che accetterà la presente dedica, ascrivendolo a mio sommo onore, pregandola benignarsi vergare un' approvativo riscontro, onde sia autorizzato il tipografo di porre la dedica medesima alle stampe, e ciò per disposizione di Legge.

Accoglierà l' E. V. i sensi del mio profondo rispetto, e riconoscenza, mentre passo umilmente a dichiararmi.

Napoli li 10 Ottobre 1846.

D. V. E.

A Sua Eccellenza

Il Cav. Sig. **D. Giuseppe Lanza**

Principe di Trabia, Gentiluomo
di Camera con l' Esercizio di S. M.
Il Re del Regno delle Due Sicilie
Ministro, e Consigliere di Stato
Segret. di Stato del Ministero degli
Affari Ecclesiastici ec. ec. ec.

Napoli

Umo, e Dmo Serv. vero Obblmo
CAV. IPPOLITO CAVALCANTI.
Duca di Buonvicino.

PREFAZIONE.

La Cucina, questa scienza lusinghiera del gusto, questo lusso di ben mangiare, del quale si fa tanto caso, e che si chiama nel Mondo la Cucina per eccellenza; *Montagne* la definisce più brevemente, la *Scienza della gola*, ed il Signor della *Mothe le Voyer*, *la Gastrologie*. Tutti questi nomi indicano propriamente il segreto ridotto in metodo sapientissimo di far mangiare più del bisogno, poichè la Cucina per le persone sobrie, o povere non significa altro, che la scienza, la più semplice di apprestare le vivande per soddisfare ai bisogni della vita.

Il Latte, il Mele, i Frutti della terra, l' Erbe condite con sale, il Pane cotto sotto la cenere furono il nutrimento dei primi popoli del mondo; essi usavano senz' altro raffinamento di questi prodotti benefici della natura, onde ne vivevano più sani, e più robusti, e meno esposti alle malattie. Le carni cotte allesso, sulla gratella, arrosto, o il pesce cotto nell' acqua succedettero a questi alimenti; ma cibandosi di tutto ciò con moderazione; la salute non ne soffrì; la temperanza regnò ancora, e l' appetito solo regolatore indicava il tempo, ed il numero dei loro pasti.

Tale temperanza però non fu di molta durata, l'uso di mangiar sempre l' istesse cose generò il disgusto, questo fece nascere la curiosità, la curiosità volle fare dell' esperienze, l' esperienze condussero seco la sensualità, l' uomo scelse, assaggiò, gustò, variò, e per-

venne a formare un' arte dell' azione la più semplice, e naturale; l' assuefazione si convertì in uso, l' uso in bisogno, il bisogno in sistema, e questo venne abbracciato da una gran parte del genere umano; ed ecco l' origine della scienza della Cucina.

Bisogna per altro convenire, che noi abbiamo delle obbligazioni a questa scienza, per li preparativi di una grande utilità, i quali meritano l' esame de' nostri fisici.

L' unione delle diverse sostanze, che si uniscono alle preparazioni, concorrono ancora a facilitare la digestione, o a venire di correttivo. Il condimento il più semplice può facilitare la digestione, ed il sale, che in picciola dosa irrita leggermente lo stomaco, aumenta la sua azione, e la separazione dei fluidi.

Tutto il correttivo consiste a dare agli alimenti un certo carattere di alterazione contrario al loro eccesso particolare, onde in tal guisa l' abilità del cuciniere non urta in quei scogli, ove per ordinario va sempre a naufragare la salute, ed il temperamento delle persone. La dose, e il condimento sono le basi fondamentali d' ogni vivanda, ed i veri principj di un bravo professore. Senza tali principj si rende impossibile a chicchessia di poter giugnere al punto di perfezione, a cui aspira; e questo non si acquista, che mediante un' assiduo lavorio, ed una indefessa applicazione allo studio della qualità, e proprietà fisica degli alimenti.

Tutti son *Cuochi*, tutti fan la Cucina, ognuno fino ad ora ha mangiato: è bene inutile dunque un Trattato su questo genere, così dirà qualche *Cuoco*, solo di nome, o qualche altra persona, che non sa cosa sia un buono, e sano alimento. Per essere eccellente in questa Scienza senza limiti, e che si estende fin dove giunge una felice immaginazione, non basta saper fare un' *Ordinario*, un *Pranzo*, o una *Cena*; ma bisogna saperlo far bene, mentre in tutte le Scien-

ze, vi è il buono, il mediocre, ed il cattivo; ma quel che v' è più di male, che ognun suppone di essere un *Cuoco* perfetto, nel tempo stesso che forse ne ignora i primi principj. Più un uomo ha talento, e meno ha presunzione, come si vede coll' esperienza, essendo l' amor proprio un terribile ostacolo a qualunque avanzamento.

Ecco una delle ragioni, per cui in Italia la Scienza della Cucina da due secoli e più, a questa parte è andata sempre più in decadenza. Un Cuoco si crederebbe tacciato d' ignoranza, se fosse sorpreso leggendo un libro, che tratta della sua professione; come se un Avvocato, un Medico, un' Architetto dovessero vergognarsi di applicarsi alla lettura di quelle Opere, onde raffinare maggiormente il proprio talento. Chi ha mai pensato, che lo studio possa dare un' idea poco vantaggiosa, del merito, e che debba nuocere all' abilità, e al sapere di chi vi si applica? Noi non abbiamo in Italia quei lunghi, ed assidui lavori, onde con la pratica potersi istruire, nè a tutti si presentano quelle occasioni di vedere il Mondo, e di osservare nei paesi esteri la maniera diversa dalla nostra, con la quale preparano, non solo gli alimenti a noi cogniti, ma eziandio quelli da noi non mai veduti; di modo che volendo correggere questo difetto del caso, non solo bisogna abbracciare con avidità tuttociò, che può istruire, ma di più bisogna andare in traccia di quanto può contribuire a perfezionarsi nella propria professione.

I primi elementi della buona Cucina sono le provvisioni; queste debbono essere di ottima qualità, buone, e salubri; per esempio le carni qualunque siano ben nutrite, e di buon' odore; i polli, che non abbiano mangiato immondizie (in diverse Città d' Italia gl' ingrassano col riso) che siano giovani, grassi, bianchi, e frolli al suo punto; il selvaggiume tanto grosso, che picciolo sia grasso, giovane, tenero, e

di buon *fumè*, cioè, di un grato odore, i pesci che corrispondino a queste ottime qualità; il butirro sia di vacca fresco, i latti non siano acidi, o di cattivo sapore, tutto ciò che riguarda la Pizzicheria non senta il rancido, lo stantivo, o il riscaldato; l' erbe siano colte nello stesso giorno: gli ovi più freschi, che sia possibile; i frutti maturi a perfezione, i vini sinceri, e non tanto aspri.

La manipolazione di tuttociò sia semplice, e naturale, il brodo non molto carico di carne; i sughi senza tanto lardo prosciutto, e butirro; il sale, il pepe, le droghe, e ogni altro condimento di questo genere in pochissima quantità. Il palato dolcemente *stuzzicato* fa trovare del gusto in tutto ciò, che si mangia: nulla di più contrario alla salute, che un troppo *saporito* cibo, unito a bevande spiritose; questo cagiona un' infinità di serie malattie, oltre umor salso, pizzicore, macchie, ed altri incomodi, che appariscono sulla superficie del corpo umano.

Il condimento come ho detto di sopra è lo scoglio della salute, e dei più bravi Professori, e la parte della Cucina, che domanda più attenzione, ed intelligenza.

Il grasso delle vivande, i *rami* qualche volta non ben stagnati sono veleni uno peggior dell' altro: una Cucina succida contribuisce non poco ad un mal sano alimento, perciò dev' essere di una perfetta pulizia; gli utensili debbono corrispondere a questa proprietà, e la biancheria vi deve essere sufficiente.

Da questi ottimi principj la salute di ognuno ne ritrarrà sommo vantaggio; il buono, e sano alimento dovrebbe essere preferito a qualunque altro comodo della vita umana; tutto il resto non è ch' esterno, ed i sughi, ed i sali di un nutrimento mal sano influiscono più di ogni altra cosa sulla costituzione dell' uomo; finchè questi è giovane non ne risente gli sconcerti, ma soltanto allorchè la natura indebolita

dagli anni, e dalle cure è costretta a soccombere a un tal disordine.

L'uomo di buona salute prescindendo dagl' incomodi, che più, o meno, allorchè giunge ad una certa età, sono inseparabili dalla vita, deve nutrirsi di semplici, e buoni alimenti.

Il Manzo allesso, allorchè è ben cotto, e di buona qualità, è un' ottimo cibo, e gli si può preferire la Mongana, o il Pollo, qualora questi si rendesse indigesto: il Capretto, il Castrato, purchè piaccia, il Tocchino, la Pollanca, il Pollastro, il Piccione, benchè alquanto calido, il Selvaggiume, il Pesce, le Animelle, li Granelli, i Cervelli, il Fegato di Mongana, le Uova fresche, l'Erbe, i Latti, purchè conferiscano; qualche *Chenef*, qualche pasta sono tutti alimenti sanissimi; basta che siano preparati con semplicità, e pulizia.

Le zuppe, e le salse, non tanto cariche di sostanza; la soverchia sostanza le rende indigeste, e la poca non nutrisce; pochissime droghe, poco sale; che il gusto sia più dalla parte dell' *insipido*, che del troppo *saporito*; il vino beverlo temperato, ed in fine del pasto qualche bicchierino di *Capo*, o di *Toccai*, o di *Cipro*, o altro; un buon frutto maturo, qualche *Biscottino*, qualche frutto in composta, o sciroppato, un gelato, o una tazza di caffè, non molto amaro, pane buono, ed un ottima cioccolata la mattina.

Questo metodo di nutrirsi si è creduto da molti il migliore. Per quelli poi che sono provveduti dalla natura di un temperamento attivo, sanissimo, e robusto, e di un palato *saporito*, e gustoso, nel corso di quest' operetta vi sarà di che soddisfarli.

Nel principio della presente Prefazione ho fatto conoscere succintamente in che modo ha avuto origine la Scienza della Cucina, ora esaminiamone i progressi, e la decadenza.

Gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri popoli, furono i primi ad impiegare nelle preparazioni delle loro vivande tutte le produzioni del loro clima, il commercio portò queste produzioni ai loro vicini. L'uomo correndo appresso alle ricchezze, non ne desiderò l'acquisto, che per contentare i suoi desiderj, e la sua voluttuosità, per cambiare un semplice, e buon nutrimento in un' altro più abbondante, più sensualmente preparato, e per conseguenza più nocivo alla salute: ecco come la delicatezza della tavola passò dall' Asia agli altri popoli, della terra.

I Persiani comunicarono ai Greci questo ramo di lusso contro il quale i saggi Legislatori di Sparta si opposero sempre con vigore.

I Romani divenuti ricchi, e potenti scossero il giogo delle loro antiche leggi, abbandonarono la vita frugale, e gustarono la Scienza della Cucina (dice Tito Livio lib. 39) *vilissimum antiquis mancipium, estimatione, et usu, in pretio esse, et quod ministerium fuerat, ars haberi coepta; vix tamen illa, quae aspiciebantur semina erat futurae luxuriae;* ma ciò non era che un leggiero principio della loro sensualità per la dilicatezza del mangiare, che spinsero ben presto al più alto periodo di spesa, e profusione.

Bisogna leggere in Seneca il ritratto ch'egli ne fà; dico in Seneca, perchè la sua severità, o se si vuole la sua bile, c'insegna molte cose, che degli uomini più indulgenti per i diletti del loro secolo, passano ordinariamente sotto silenzio: non si vede, dice questo scrittore, che dei Sibariti stesi mollemente sopra i loro letti, contemplando la magnificenza delle loro mense, soddisfacendo le loro orecchie del concerto il più armonioso, i loro occhi degli oggetti i più vezzosi, il loro odorato dei profumi i più squisiti, ed il loro palato delle vivande le più dilicate: *mollibus, tanibusque fomentis totum lacessitur corpus, et ne*

nares interim cessent, odoribus variis inficitur locus ipse, in quo luxuriae paventantur: in effetto abbiamo da loro l' uso dalla moltiplicità dei servizj, e lo stabilimento di quei servi, che si chiamano Scalco, Bottigliere, Uffiziante ec.; e singolare il modo col quale essi venivano serviti; il Maestro di Casa era obbligato d' invigilare alle spese della tavola ch' erano immense, e servirla; lo Scalco a trinciare, e ciò il più delle volte in cadenza a suon di musica; il Bottigliere doveva aver cura dei vini, e servirli; l' Uffiziante girare i piatti, e le carni trinciate ec., e vi erano altri che doveano cacciare le mosche con dei grandi ventagli di penne.

Ma i cuochi soprattutto erano persone importanti, ricercate, considerate, e pagate a proporzione del loro merito, cioè a dire della loro preminenza in questa Scienza. Vi erano in Roma dei cuochi, ai quali si pagavano quattro talenti annui di salario, che secondo il calcolo del Dottore *Bernard* sono di nostra moneta circa quattromila scudi, onde erano pervenuti all' auge delle ricchezze, e della riputazione.

La sola spesa della Tavola di Pompeo partecipava, dice *Plutarco*, del fasto, de' ricchi novelli. Cercava in essi non solo la magnificenza dell'apparato, i letti di porpora, un'armario guarnito di vasi preziosi, e tutti risplendenti di gioje: ma gli piaceva ancora il mangiar bene; era amante di squisite vivande, e de' *Ragù* delicati, che condiva inoltre, con la musica, e col ballo.

D'altro non parlavasi in Roma che della tavola di Lucullo; Cicerone, e Pompeo vollero assicurarsene. Avendolo dunque ritrovato nella pubblica piazza gli dissero; noi desideriamo di venire oggi a pranzo con voi, ma non vogliamo che ci diate cosa alcuna più del vostro ordinario. Lucullo da prima se ne schermì, e gli pregò di rimettere la cosa ad un altra giornata, per aver tempo di disporsi a riceverli. Ma

eglino insistettero, ed andarono immediatamente seco alla di lui casa, e lo guardarono a vista, per timore, che desse qualche ordine a'suoi domestici. Disse solo con loro permissione, e in loro presenza al suo Maestro di casa, che volea pranzare nella sala di *Apolline*, ed ingannò con questo la vigilanza de' suoi due convitati. Imperciocchè ciascuna sala aveva la sua spesa assegnata, e dicendo solo a suoi servi in qual sala voleva pranzare, faceva loro intendere quanto si dovea spendere, e come voleva essere servito. Ora la spesa di un pranzo nella sala di *Apolline* era di cinquanta mila dramme, cioè, diecimila scudi di nostra moneta. Cicerone, e Pompeo restarono fuor di modo sorpresi, sì per la magnificenza, e splendidezza della tavola, che per la prontezza, con cui fu apparecchiata, e imbandita. E così Lucullo era solito di distinguere il merito de'suoi amici.

Marco Antonio per essere restato contento di uno de' suoi cuochi in un pranzo: che dette alla Regina Cleopatra, gli fece regalo di una Città in ricompensa del suo buon servizio. Oltre le magnificenze di Lucullo sono anche note le profusioni di Nerone, e Galligola: le cene di Tiberio nell' Isola di Capri: le stravaganze di Vitellio, che per la sua tavola composta di quattro pasti il giorno spendeva quarantamila scudi: quelle di suo fratello, che dette a quest'Imperatore un trattamento così grandioso, ove oltre settemila piatti squisiti, vi erano anche duemila sorte di pesci tutti rari; onde Vitellio nel rendergli questo pranzo che fu del pari solenne, gli fece per d'avanti un Pasticcio di lingue di Fagiani, di cervelli di Pavoni, e di Fegati di uccelli sconosciuti fatti venire per mare espressamente dai confini delle Spagne, che si crede importasse venticinquemila scudi, e questo Pasticcio fù chiamato per la sua grandezza lo Scudo di Minerva.

Sarebbe un dilungarmi all' infinito, se volessi an-

noverare tutto ciò, che gli antichi Romani hanno speso, e profuso in questo genere: non è però meno singolare il celebre pranzo dell' Imperatore Geta, che durò per lo spazio di tre giorni, ne' quali si contarono per ordine alfabetico un numero infinito di piatti tutti diversi.

Ma le sensualità di Apicio, il quale alla perfine non era che un semplice particolare, sono ancora più sorprendenti. Questi era uno di tre famosi Romani di simil nome, che hanno vissuto, il primo qualche tempo avanti la Dittatura di Cesare, il secondo sotto Augusto e Tiberio, ed il terzo sotto Trajano; il secondo è il più celebre. Teneva, egli pubblica scuola in Roma sopra la manipolazione, voluttuosità, e delicatezza della Cucina, e dato avea secondo *Seneca*, che lo ha conosciuto, il suo nome a moltissimi Piatti, Salse, Ragù, e Gattò, che per lungo spazio di tempo furon alla moda, e tenuti in grandissima stima fra Romani, essendosi formata in tal guisa una *setta* di Ciuochi Apiceni, che sussistevano ancora nei tempi d' Tertulliano, di modo che Eliogabolo seguendo i dilui precetti mangiava spesso delle lingue di Pavoni, e di Rosignoli.

Inoltre abbiamo avuto un' opera latina in dieci tomi concernente la Scienza della Cucina col nome di *M. Gadius Apicius*, che si crede costantemente sia del secondo, essendo questo il suo nome. Una tal'opera peraltro degna dell' antichità si è smarrita, ed avendola qualcuno nei secoli barbari voluta riprodurre, sotto il nome di *Caelius Apicius*, non gli è riuscito che malamente.

Il terzo poi fra le altre cose pregiavasi d'avere un secreto mirabile per conservare le Ostriche nella loro freschezza naturale, ed in fatti dall' Italia ne mandò allo stesso Imperatore nel Regno de' Parti molte giornate distanti dal mare.

In tempo di Augusto i Siciliani aveano più di ri-

putazione delle altre Nazioni, ed erano i più eccellenti nella Scienza della Cucina, motivo per cui in Roma non davansi cene, o trattamenti delicati, che non fossero da essi serviti; onde ha fatto dire a Orazio, *noc Siculae dapes dulcem elaborabunt saporem.*

Non v'è dubbio, che i Romani abbondavano d'una infinità di prodotti, che noi non abbiamo, attesochè oltre il Manzo, la Mongana, il Castrato, l'Agnello, il Capretto, il Majale, i Polli, il Selvaggiume, l'Erbe, le Uova, i Latti, le Frutta, che servivano alle loro tavole, come noi serviamo alle nostre: abbondavano più di noi in diversi altri generi che da Regni soggetti ad essi, o a titolo di regalo, o di tributo, tanto in uccelli rari e qualche volta sconosciuti, che in Galline di Numidia, in Pavoni, ed altri animali, i quali vivi eran condotti, o per mare, o per terra alla Capitale del Mondo conosciuto.

Gneo Aufidio Lucro col solo mezzo da esso rinvenuto d'ingrassare i Pavoni ne ritraea d'utile ogn'anno sessantamila sesterzi, che sono di nostra moneta circa due mila scudi. *Marziale*, il quale ci dà una enumerazione di moltissimi generi nomina particolarmente il Capretto di latte, il Porchetto di latte, i Funghi ovoli, i Beccafichi, i Tartufi, l'Anitra, la Tortora, i fegati d'Oca, il Ghiro, il Coniglio, il Francolino, la Pernice, la Colomba, il Rigogolo, specie d'uccello della grandezza del Pappagallo, la Catte altro uccello, il Pavone, il Fenicotero uccello coll'ali rosse, il Fagiano, la Gallina Numidica, la Grue, la Gallina Selvatica, il Cigno, il Parfiriore uccello, che ha il becco, e piedi rossi, la Gallinaccetta, la Lodola, il Tordo, lo Sparviere, la Lepre, il Cignale, il Daino, il Cervo, l'Asinello selvatico, il Caprio, l'Origo animale del genere dei cervi, il Cignaletto, la Damma, la Capra selvatica, la Triglia, la Murena di mare, il Rombo, lo Storio-

ne, l' Ostriche, i Gamberi di mare, lo Scauro altra sorte di pesce, il Corvo, il Riccio marino, la Murice, o sia conchiglia di mare, il Ghiozzo altro pesce, il pesce Lupo, l' Orata, la Lampreda, il Caviale liquido, o sia salsa d' uova di pesce, la Muria, o sia salsa di tonno, gli Sparagi, le Rape, la Lattuga, le Persiche, le Pere, ec. ec.

Questa non è che una picciola idea delle loro produzioni, senza annoverare tante altre da essi ricercate, e rinvenute per variare il loro gusto, e le loro mense, e dagli altri popoli venuti in appresso addottate. Quello però che è certo, che la Cucina moderna stabilita sopra i fondamenti dell' antica si prepara con meno d'apparecchio, e d' imbarazzo, ed in oltre con men di spesa; ma all' incontro richiede più studio, e più sapere: essa è più delicata, più semplice, più sana, più fisica, più propria, più varia, travagliata con maggiore precisione, e decorata con più d' armonia, ed in fine preferibile all' antica in ogni genere; sono peraltro così unite l' una coll' altra, che per poterle dividere il solo tentarlo sarebbe una difficile impresa.

Ma che! dopo d' aver la Scienza della Cucina soggiornato per più di due secoli in Italia, l' abbandonò per andar nelle Gallie, e ciò accadde nella venuta in Italia di Carlo VIII e Luigi XII. L' acquisto fatto da questi due Regnanti il primo del Regno di Napoli, ed il secondo del Ducato di Milano, fu per i Francesi anche quello di un' arte, che non conoscevano, che grossolanamente. Il matrimonio poco dopo accaduto di Caterina de' Medici col Delfino, che fu poscia Errico II e la sua partenza dalla Toscana per la Corte di Francia, fu l' ultimo addio, che non solo la Scienza della Cucina dette all' Italia, ma anche diverse altre scienze, e professioni.

Ecco l' epoca della decadenza di questa Scienza in Italia, onde si trasferì il gusto, e la delicatezza in Francia, appunto in un tempo in cui gl' Italiani

aveano portate le delizie della tavola al più alto grado di perfezione, come si rileva dalla quantità de' Trattati de' Cucinieri Italiani publicati nel secolo XV e XVI tanto sopra la Scienza in generale della Cucina, che sulla maniera d' imbandire, ed ordinare bene una tavola.

È vero peraltro, che grazie ai costumi del secolo tutti i paesi ricchi hanno qualche Lucullo, che concorre col suo esempio a perpetuare il vivere lautamente, e così la Cucina semplice nella prima età del Mondo divenuta più composta, e più raffinata di secolo in secolo, ora in un luogo, ora in un altro è divenuta presentemente uno studio penoso per quelli che ci si vogliono distinguere, e tanti cambiamenti, che succedono gli uni, agli altri, nella manipolazione degli alimenti, provano sufficientemente, ch' è impossibile ridurre ad un' ordine fisso, ciò che il capriccio degli uomini, e le fantasie del loro gusto ricercano, inventano, immaginano, per mascherare gli alimenti.

Ma al presente l'economia ha ridotta in Italia questa Scienza, così necessaria per se stessa, alla sua depressione. Il Filosofo di Roma dir solea che il mangiar sano però, e ben preparato, l'è una delle belle prerogative dell' uomo ricco; non già che intorno ad una mensa fina, e delicata s' abbiano a dissipare le rendite di un' intera famiglia; ma soltanto che gli estremi sono dannosi, e che il Cuoco per risparmiare non sia obbligato di comprare alla piazza robe magre, e di cattivo odore, per poi con salse piccanti, o altro mascherarne i difetti onde in tal guisa rovinarsi la salute con un' alimento mal sano, e nocivo.

La Scienza della Cucina fra tutte le altre, è quella, ove regna più il gusto, l' arbitrio, e l' immaginazione d'essa nonostante fra i suoi principj come tutte le altre professioni, e se molti sono in grado di divertirsi alla Cucina al loro gusto, pochissimi sono quelli, che la sanno finire perfettamente: il buon dilettante deve

essere abile nelle sue manipulazioni, deve conoscere esattamente le qualità, e proprietà di tutto ciò che pone in opera, per poter correggere, e perfezionare gli alimenti, che la natura gli presenta; deve avere il palato buono, il gusto delicato, per combinare *precisamente* i condimenti, e le dosi.

Quest' operetta pertanto, che io presento al Pubblico, mi lusingo, che non solo potrà essere di molto utile alle persone proprie della professione, ma eziandio a quelle di diversa condizione, tanto relativamente alla salute, che all' economia di qualsivoglia famiglia, potendo ciascuno ricercare di che divertirsi; imperciocchè oltre a quei piatti di prezzo soliti servirsi alle tavole de' Grandi, ve ne sono una gran quantità a portata d' ogni ceto di persone, tanto sullo stile Italiano, che Francese. L' idea, e la immaginazione ha dato nome a tutti li piatti di mia invenzione, dandogli il nome sia Italiano, sia Francese, o d'altra Nazione. Lo stesso ho creduto di fare dell' Ortografia Francese servendomi soltanto dei nomi in pronunzia Italiana, e ciò per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell' idioma, onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano, e non come si scrivono, nei quali la semplicità della composizione mi è sembrata più naturale nella vasta estenzione della Scienza della Cucina, onde ritroverà il Cuoco di che perfezionarsi, ed il dilettante di che divertirsi magnificamente, perchè potrà con miei principj servire alla sua mensa un numero grande di piatti, niente meno che di seicento, presentando in questa quinta Edizione numero cento Pranzi, di sei piatti per ciascuno col suo ordine progressivo.

Questi cento Pranzi ho creduto dividerli in quattro Sezioni, cioè.

La Prima Sezione sarà di Pranzi venticinque, che a sei piatti sarà di centocinquanta piatti, tutti di carni.

La Seconda Sezione sarà del medesimo sistema tutti

di Pesci, Crostacei, e Testacei, ed a ciascun di questi la sua Storia naturale.

La Terza Sezione sarà parimenti dello stesso numero tutti di ovi.

La Quarta Sezione finalmente sarà similmente del numero anzidetto, e tutti di vegetabili.

Da tratto in tratto vi si conosceranno delle diverse e scherzose annotazioni che una non si diparte dall'altra sul vero.

Vi sarà una Parte, che riguarda il Riposto; nozioni di Scalcare, maniera di servire, tanto i Pranzi, che le Cene, ed in diverso modo. Similmente si ci vedrà il modo analitico come Imbandire, Eseguire, e Servire un Pranzo di *Parata*; come materialmente può vedersi dai disegni in Litografia e finalmente chiuderà il volume unico della presente Operetta di *Gastronomia* tutti i Pranzi d'uso della nostra bella Napoli, espressi nel dialetto Napolitano, per rendere il libro più scherzoso, comprendendoci ancora l'intera settimana maggiore di un pranzo quotidiano tutto servito in oglio, per compiacere diversi miei cari amici Ecclesiastici Associatisi a tutte le mie precedenti edizioni, (come del pari in questa), ed ancora espressa nel dialetto Napolitano, ed anco per maggior comodo de' PP. Paulotti istituiti a desinare sempre in oglio.

Sembra impossibile come dal 1837 fin oggi, abbia io potuto formare quattro Edizioni, ed ora presentare ancor la quinta, a' miei Cari Amici, e dilettanti di *Gastronomia*; ma alla dimostrazion di fatto, non v'ha da ridir nulla, e nientemeno di essersi esaurite più di 5000 copie; val quanto dire, che l'operetta è piaciuta estraordinariamente, e con egual modo, e sentimento restami il dovere di rendere i miei umilissimi ringraziamenti; restandomi la grata lusinga, che questa quinta edizione faccia la medesima impressione, nulla avendo trascurato per parte mia, di presentarla con maggiori novità, delle

altre precedenti, e di rivestirla per quanto più ho potuto, sebbene in un modo basso, e triviale, avendo riunito in un sol volume, quanto altri han scritto in *Gastronomia*, prolungandosi oltremodo, distribuendo per necessità il lavoro in moltissimi volumi, mentre tutto ciò, che in questo evvi ristretto, l' è stato tutto da me inventato, sperimentato, eseguito, e finalmente per la quinta volta consegnato alle stampe, presentando a' miei cari amici dilettanti di *Gastronomia*, la facilità, perchè tutti ne possan profittare, tanto nel divertirsi materialmente come me, che nel gustare il risultato delle proprie *manipolazioni*.

Ora altro non mi rimane, che il lusinghier pensiero di un dignitoso compatimento di questo mio quinto lavoro, il che fidato nella sua certezza mi rende al sommo contento.

PARTE PRIMA

CUCINA TEORICO-PRATICA

CAPITOLO PRIMO.

Del come dovrebbe esser formata e fornita la Cucina.

Il locale stabilito per la cucina dovrebbe essere molto spazioso, e sebbene presentemente si vive con la moda, alcuni correndo il sistema della stessa, o in dover costruire la cucina non pensano al camino da fumo, o chi ce l'ha, lo demolisce, dicendo, non esservi bisogno perchè bando alle legna, adoperandosi sempre il carbone; in astratto ci converrei; ma desidero esser chiarito su due punti essenzialissimi, il primo, come si farà per gli arrosti! e sebbene avessi io stesso nelle precedenti mie quattro edizioni stabilito potersi cuocere gli arrosti a vapore, e sembra da ciò che fumo non ne dovrebbe tramandare; ma pure non è possibile, perchè sempre succede di non potersi impedire, che delle stille di grascio cadessero nel foco, quantunque il mezzo della leccarda l'impedisse, ed allora il fumo si spande necessariamente per la cucina, tutto annerisce, ed incomoda; l'altro, che cosa mi si risponde per il forno? che forsi la forza calorica da darsi al forno si pratica con carboni! certo che nò! ma per necessità deesi adoperare la legna, e come potrà deviarsi il fumo non essendovi il cammino corrispondente? non potendomisi dunque dare una risposta in contrario, son d'av-

viso, che nella cucina vi debba essere il cammino da fumo con analoga CAPPA, sotto della quale dovrà esservi il posto per due, o tre fornelle per caldaje di diverso calibro, ed un competente *letto*, ovvero così detto *pagliaccio* per gli arrosti, come ancora il forno.

Il forno dovrebbe essere della capacità da servire per la cottura di rotoli dieci di pane, e costrutto con precisione, come, il suo *letto* formato in quattro pezzi di creta cotta, e questi mattoni poggiati, o sopra dell' arena marina, o sopra un ripieno di sale, perchè così più presto si roventa, e conserva l'azion calorica: l'arcato della sua bocca, dovrà essere, o dei pezzi ancora di creta cotta, o di piperno con chiudella di ferro col piede simile per sostegno, ed al suo lato una piccola buca, parimenti con chiudella simile, che chiamasi *la spia*, per potersi osservare dalla stessa la cottura delle pasticcerie, senza aprirsi la bocca grande, per non togliersi istantaneamente l'azion calorica anzidetta.

Dovrà esservi un posto di fabbrica con sei fornelle almeno per le casseruole, e queste di diverse dimensioni, oltre di due altre, cioè, una lunga per la *pesciera*, e l' altra tonda, ma grande, da servire per la casseruola detta *rotonda* per uso delle galantine, badando che sieno costrutte a *lume*, per potersi ben tutto vedere. Tutte le dette fornelle debbono essere con l' anima di ferro, non solo per la maggior durata, che reca molta economia, perchè arroventatisi, ci vuole meno di materia carbonica.

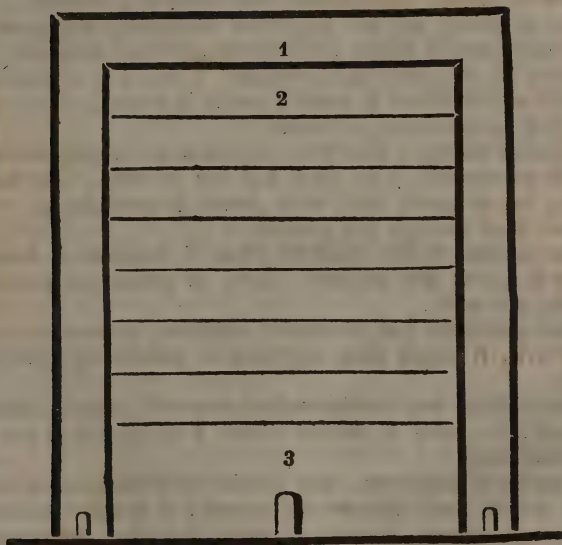
Oltre del descritto forno di fabbrica, mi piacerebbe, che nella cucina vi sia ancora un forno di ferro fuso, rotondo, che il più piccolo il suo costo non è maggiore di ducati sei; questo dee adattarsi e fermarsi sopra di una fornella precisamente proporzionata, con l' apertura al disotto, per metterci li carboni, ed in esso si ci potrà cuocere qualunque cosa.

Nella cucina vi dovrà essere un posto come un lavamano, e che contenga superiormente una vasca per riporci dell' acqua, e con la corrispondente chiavetta di ottone, e la vaschetta al disotto di marmo, o di fabbrica, per poterci lavare tutte l'erbe, con una regolare pendenza, con un' altra chiave, perchè possa uscirne l' acqua.

Ad un lato della cucina medesima dovrà esservi una tavola di marmo, pel lavorio delle paste, e pasticcerie, sostenuta da due gattoni di fabbrica, lunga palmi sei, e larga palmi tre, e che sia con un coverchio di legno incassato,

con *scive* di ferro, ed aprirsi come un cassone, perchè così il marmo starà sempre pulito.

Vi ha pur di bisogno nella cucina una stufa come il quì sotto disegno dell'altezza di palmi sei, e larga palmi tre, da potersici conservare caldi tutti quelli piatti, che nelle circostanze, o per un pranzo, o per una cena, debbonsi anticipare. La stessa dovrebbe essere fabbricata con mattoni alla siciliana a forma di uno stipone come per gli abiti delle Signore, con la controfodera ancor così, con uno spazio in giro di un palmo, da servire il detto spazio per adattarsici dei fornelli, come somministrare il caldo alla stufa: *l'anima*, che verrebbe rinchiusa nello stipone, vi dovrian essere delle *scanzie* di lamina di ferro attaccate con *maglie* di ferro a dei *crocchi* fabbricati nei mattoni: la chiusura poi, che sia di lamina di ferro; insomma non dovrà esservi legno di sorte alcuna.

Modello della stufa a mattoni per conservar caldi li Piatti.

1. Cassa esterna.
2. Scanzie situate nell' anima.
3. Porticine per li scaldini.

Elenco della rame, e altri utensili.

Marmitte di rame, quattro, la prima della capienza di caraffe diciotto; l' altra di caraffe dodici; la terza di caraffe sei; la quarta di caraffe tre.

Casseruole con il corrispondente coperchio numero quattordici, cioè, due di caraffe dodici, due per la metà, quattro altre, di caraffe quattro, e le altre sei, due di caraffe due, due di una caraffa, e le altre due di mezza caraffa

Casseruole matte, con piccolo bordo alto quattro dita, con il loro corrispondente coperchio, numero quattro; le prime due della capienza di caraffe sei, e le altre due di caraffe quattro.

Una casseruola grande con l' orlo spianato di sopra, e con il corrispondente coperchio, senza manico, ma con due grappe per prendersi, denominata *rotonda* a forma di conca, senza manico, con due *maniglie ammagliate*, della capienza di caraffe ventiquattro per cuocere li rifreddi.

Una *pesciera* col suo coperchio incassato, lunga tre palmi, larga uno e mezzo, ed alta anche uno e mezzo, con l' anima al di dentro tutta bucata, e con due maniglie per potersi alzare intero il pesce, senza il brodo.

Un' altra *pesciera* per metà.

Quattro tortiere, due della capienza per ventiquattro forme di pasticcetti, e le altre due per la metà, con due fornelli, ma di quelli alti, detti *forno di campagna*.

Due altre tortiere più piccole.

Due padelle a due maniche, con li coperchi a fornello, come le prime due tortiere, cioè, la prima più grande, e l' altra per metà.

Due polsonetti per sciroppare zucchero, e montare le chiara d' ovi, il primo della capienza di caraffe sei, l' altro per metà.

Tre caldaje con corrispondenti coperchi, ma che sieno incassati; la prima di caraffe trenta, e le altre due per metà gradatamente.

Padelle di rame tre, con manico di ferro, non molto lungo, perchè nelle fritture qualunque, il manico dee tenersi sempre in mano, dovendosi maneggiare con moltissima facilità: tutte e tre che sieno di diversa grandezza.

Diverse stampe, e forme, per granate al bagnomario con li corrispondenti coverchi: delle altre per le forme dei ge-

li, e lavori alla spiga: di queste possono essere ancora di *latta*.

Quattro dozzine di *barachiglie* per pasticcetti di diverse forme.

Due dozzine di *barachiglie centinati* per *sospiri degli amanti*.

Una trentina di piccolissime formette di *latta* per pasticcetti, grandi al disopra, quanto la moneta di mezzo scudo.

Due mescole di rame bucate, per schiumare.

Un coppino di rame grande per prendere brodi — due altri per metà in proporzione, due passa-brodi, uno più grande dell' altro.

Due cucchiaroni — un altro bucato.

Quattro cioccolattiere, con li corrispondenti frollatoj torniti; la prima per tazze trenta, le altre tre per metà, dopo dell' altra.

Una trentina di piccole forme di *latta* come tabacchiere, di un dito di altezza, e della rotondità di tre dita.

Una dozzina di lardaruole di *lamina* di ottone diverse, per *piccare* fregandò ec. ec.

Due speroni diversi, per tagliare panzarotti, pasticcetti, ed altro.

Diversi taglia-pasta, un dentro dell' altro per tagliare fette di pane, verdure, ed altro.

Una siringa di stagno, con quattro stampe diverse per pasta *bugnè*, pel butiro ec.

Diverse graticole di ferro.

Diversi spiedi per gli arrosti.

Quattro trepiedi di diversa dimensione.

Due palette di ferro.

Una morsa per prender foco.

Due forchettoni di ferro con rampini detti *cacciacarne*.

Un' altro con manico di legno, o di osso.

Due grattuge per formaggi.

Una piccolissima di *latta* con manicetta per raspare agrumi, e noce moscata.

Due aghi lunghi di ferro per incosciare polleria qualunque.

Due piattini di *latta* bucati, detti *passa-limoni*.

Una leccarda di rame, con piccioli piedi, e manico lungo di legno tornito per gli arrosti.

Una fornacetta di ferro col suo tamburretto per bruscar, caffè, cacao, mandorle, ed altro.

Due setaccini piccolissimi, per fiorettare cannella, e zucchero.

Quattro setacci mezzani espressamente per passare le dose delle creme, ovi, faldacchiere, e cose simili.

Quattro setacci, almeno, per passare, brodi, pesto di carni, di pesci, salse ec. ec. questi quanto più ve ne sono in cucina, tanto, l' è meglio.

Una *stamigna* altrimenti denominato *coppo*.

Due tamburretti per farinare, pesci ortalizj, e per fritture.

Due mortaj di marmo con pestelli di legno.

Un mortajo mezzano di bronzo col corrispondente pestello.

Quattro stenderelli di legno, ovvero, laganatoj per spianare, e levigare le paste, ed un altro più lungo, e più sottile, senza il *garbo* delle maniche per levigare, ed avvolgere la pasta de' taglioni.

Due fascetti di *vetiche* (questi sono di *bosso* fatti a forma di pennello) per montare le chiara d' ovi: di questi se ne fanno ancora di molti fili di ottone, della grossezza di un *vermicello*, e raddoppiati, le di cui punte sono infilzate in una manicetta di legno tornita, come se fosse una manica di caffettiera; ve ne sono delle altre chiamate dai Signori Cochi *sbattitora*, e questa l' è di legno per le scatole, di figura come una forchetta grande, o a tre, o a quattro denti.

Tre o quattro dozzine di piccoli spiedini di ferro filato bastantemente consistenti da servire per braciolette, ed uccelletti: questi potrebbero essere ancora d' argento.

Delle diverse mescole di legno, ovvero *cucchiaje*.

Due rocchelli di legno, per avvolgerci, spago, e filo.

Due coltelloni, detti *trincianti*, uno più grande dell' altro.

Due taglia-lardi, sottili e lunghi di dieci, o dodici pollici.

Due coltelli con lama lunga e dritta, e molto sottile per staccare le paste levigate sopra la tavola di marmo.

Due coltellini per la metà di quelli di tavola con la punta storta, e con lo *sguscio*, che abbia anche il suo taglio, da servire per l' uso della disossazione.

Due, o più coltellini, con il manico, con le *lame* come temperini (un poco più grandetti) per disossare quaglie, cucciarde, ed altri simili.

Due altri coltellini lunghi un terzo di palmo, e larghi come uno stretto *fusillo* necessario per forare li piccoli cocozzoli.

Diversi cava-frutti.

Una regolare mannaja con manico, per tagliare, ossa, spine di grossi pesci ec.

Le misure della caraffa e mezza caraffa di *latta*.

Le due piccole misure d' oglio, cioè, il *misurello* ed il *mezzo* all' uso di Napoli.

Diversi aghi per cucire li pani-lini per il ravvolgimento dei rifreddi; di quelli mezzani, e, degli altri piccolissimi per cucire li diversi pezzi in *galantina.*

Quattro conocchiette di bosso, per cavare il sugo dagli agrumi.

Delle diverse scodelle di creta, ed altri vasi simili.

Un competente pancone di castagno, con stipo al disotto.

Una dozzina almeno di *antesini.*

Due o più dozzine di *mappine.*

Quattro mensaletti di canape a due tele di palmi otto, e quattro asciugatoje, ovvero così dette *tovaglie.*

Un' armadio di palmi due in quattro lati, con due scanzie, alto palmi quattro, con portellina, cioè, l' *ossatura* di legno, e chiuso di lasca tela, pendulo ad una trave, col meccanismo della corda, e rotella per alzarlo e bassarlo, per conservarci delle carni, pesci, ed altro, onde preservargli dalle moleste mosche, e schifosi moschiglioni, li dicui escrementi si degenerano quasi istantaneamente a vermini.

Sembrami che nulla abbia omesso di necessità in questo Elenco, che se per poco si credesse alterato, come taluni mi hanno osservato, ho il bene rispettosameute dir loro, che dovendolo esporre ad un Pubblico, era di mestieri, che si conoscesse della maggior decenza.

CAPITOLO II.

Proporzione Generale di Quantità.

Facilitar volendo a tutti li miei cari amici, e dilettanti di *Gastronomia*, a potersi divertire (o per dir meglio a distrarsi dai . . . . . . che il cervello tormentano) in eseguire tutto ciò che li piacerà in questa quinta edizione circa le proporzioni di quantità per servire, un pranzo, o cena; ho creduto opportuno stabilire, che tutto il recettario per la pratica, sia da servire per dodici coperti. La prudenza poi dell' esecutore, ne farà la diminuzione, o aumento secondo il numero de' coperti medesimi.

CAPITOLO III.

Maniere di eseguire qualunque brodo chiaro e mezzo più facile per chiarirlo.

§. I.

Bròdo chiaro.

Il brodo per le zuppe, di grasso specialmente, l'è sempre lo stesso, percui quanto riguarda *parola brodo* non sò, nè posso diversificare, solo aumentarne degli altri.

Il brodo chiaro è composto di carne vaccina, pollo, prosciutto, zampa di vitella, delle diverse verdure, e pochissimi aromi, e pria di venire alla descrizione *materiale* come farsi il *brodo chiaro*, credo pur necessario premettere su ciò un ragionamento, cioè, volendo servire il lesso, quantunque sia questo oggi un piattò quasi inusitato, ciò non pertanto debbo farne parola, per due motivi; il primo, che ove il lesso non si volesse, parlerò di quell' altra qualità di carne, è necessaria potersi adoperare, e l' altro, che trovandosi in Provincia, il lesso l' è quasi un piatto di necessità, perchè non è molto facile potersi rimpiazzare invece un' altro piatto; per cui mio caro lettore, lo prego di non essergli spiacevole questa mia premessa, sicchè tocchiamo la cadenza per fare questo brodo chiaro.

Se dunque vorrà servirsi il lesso prenda rotoli tre di carne di manzo, ovvero vaccina, ma che sia il così detto *vacante* (1) in un sol pezzo, lo laverà più volte con acqua fresca, e lo terrà alquanto in essa perchè si depuri quanto più possibile della residuale materia sanguinosa; di poi lo legherà con spago, perchè oltrepassando il punto di sua cottura, per inavvertenza, non si laceri, per non potersi conoscere l' età della vaccina, o del manzo, onde poterne stabilire le ore diverse di *cottura*, che pur vi sono, per forza di esperimenti: lo porrà quindi in una marmitta, con una decina di caraffe d' acqua; ci porrà un rotolo di prosciutto, al quale

---

(1) *Vacante* è quel sito di carne, che è sottoposto alla coscia dalla quale se ne deve togliere *il primo taglio*, cioè, la metà di essa, e quindi succede il denominato *vacante*, il quale è più polposo, meno di grasso, e di nervi, e senza osso alcuno.

ci toglierà, tutto il grascio, e quella parte salina; ci porrà ancora, o una gallina, o un cappone, o diversi pezzi di pollo, che daranno il medesimo quantitativo; ci porrà anco una zampa di vitella che ancor pulirà, e laverà benissimo, e non riuscendo avere il piede di vitella, specialmente in provincia, userà un piede della stessa vaccina, però, facendolo bollire separatamente sino alla metà della sua cottura, e poi lo porrà nella marmitta generale perchè, il primo non *senta* molto, e questo darebbe poco buon gusto al brodo, e perciò facendolo spumare, e sfumare, pria separatamente, ne otterrà lo stesso intendo, (bisognandoci, per far venire il brodo appena, appena *clutinoso*) ci porrà poco sale, e quindi adatterà la marmitta sulla fornella con moderato foco, fino a che sulla superficie dell' acqua si presenti la schiuma, che con la schiumarola ne la toglierà tutta diligentemente; ed allorquando vedrà essersi avvanzato il *bollo*, pria di giungere all' ottantesimo grado, che è il maggior bollimento, percui non si deve accrescer foco, ed è cessata tutta la schiuma; allora ci porrà dell' altro sale; chiuderà bene la marmitta, onde tutto entri in cottura.

Osserverà attentamente il *grado* di cottura della carne, che sia *morbido*; diligentemente la toglierà dalla marmitta, la porrà in una casseruola con alquanto di brodo, da servirsene quando sarà il *momento*, tenendola al caldo. Porrà nella marmitta il bianco di due o tre selleri, quattro, o cinque pastinache, che le rasperà, e le dividerà in quarti, togliendoci quel midollo, che hanno nel mezzo, perchè quello è duro alla digestione, ci porrà grana due di petrosemolo e cerfoglio, una cipolla sana, non molto grande, una o due piccole stecchette di cannella, quattro o sei teste di garofani, ci porrà dell' altra acqua, ma bollente, chiuderà bene la marmitta, onde non svaporizzi, per quanto è possibile, e con foco proporzionato farà tutto scuocere, badando, che il brodo non si restringa, percui da tanto in tanto ci porrà dell' altr' acqua bollente. Quando tutto è scotto, lo passerà per setaccio senza pressione di mano, ma rivoltando con la mescola, facendone sgocciolare tutto il brodo: porrà questo estratto in una casseruola, mescolandoci tre, o quattro chiara d'ovi ben *montate* alla fiocca (1). Porrà la casseruola so-

(1) *Montare alla fiocca*, s' intende battere ben bene col fascetto di vetiche, o battitoro le chiara d'ovi, e renderle schiumose perchè ridotta a questa perfezione, mescolandosi in qualunque liquido, sorbirà tutta l'impurità da quella materia, e renderà tutto chiaro, e limpido.

pra della fornella con moderatissimo fuoco, perchè così quella schiuma d'ovî porterà sulla sommità del brodo l'impurità tutta, che con mescola bucata, detta, *schiumarola*, ne la toglierà fino a che ridurrà il brodo quasi chiaro: lo ripasserà di nuovo per setaccio di *pelo*, e quindi per un' altro di *seta*, e finalmente adatterà a due sbarrelle di legno uua salvietta stretta di *trama*, che bagnerà con acqua, e formando così, quasi, uu *coppo* ci verserà il brodo, facendolo sgocciolare in una marmitta, o casseruola.

Ridotto a questa perfezione il descritto brodo, lo porrà in una marmitta chiusa, tenendolo al caldo, da servirsene quando bisognerà per zuppa qualunque, o pastine; nell' intelligenza, che lo farà riscaldar bene quasi al punto di bollire, senza farlo bollire.

§. II.

Brodo colorito di carne.

Prenda una casseruola della capacità di quattro caraffe, ci porrà once sei di lardo ben pesto, al di sopra ci porrà una cipolla *mezzana* triturata, quindi ci porrà mezzo rotolo di carne vaccina, con una fetta di prosciutto di once due, due teste di garofani, una stecchetta di cannella, poco pepe pesto; adatterà la casseruola sopra della fornella con moderato foco, e farà soffriggere dolcemente; quando vedrà, che potrebbe attaccare (1) al *setto* della casseruola, principierà a rivoltare con la mescola di legno, ripetendo sempre questo *meccanismo*, onde nulla si bruciasse, e quando sarà tutto divenuto biondo oscuro bagnerà con un tantino d'acqua per volta; ciò replicando si consumerà la cipolla, ed in questo ultimo caso, ci porrà un' oncia, e mezzo di conserva di pomodoro, e farà lo stesso come per la cipolla; quando la conserva si sarà totalmente liquefatta, ci porrà due caraffe d'acqua bollente, rivolterà bene tutto, coprirà la casseruola e farà bollire, facendone consumare il terzo; di poi passerà il

---

(1) Attaccare s'intende bruggiare, *azzeccare*, così corrottamente detto nel dialetto Napolitano da quel MARMITTONE, che avendo lasciata or ora la sporta, e la giacca, si è presentato da *Monsieur Bazar*, si ha indossato un *soprabitino*, o una lunga *sciassa*, ed eccolo di bel nuovo battezzato per *Monsù* Coco, e gli sortono dalla bocca delle immense bestialità.

brodo per setaccio, conservando quella carne (1), e lo riporrà nella casseruola facendoci dare pochi altri bolli.

Questo brodo è l'unico per condire maccheroni incaciati, e qualunque qualità di paste.

§. III.

Brodo biondo di vitella.

Porrà in una casseruola once quattro di butiro, once quattro di prosciutto, un rotolo di polpa di vitella, divisa in tre o quattro pezzi, due coscie di gallina, o pollo qualunque (se ci fosse ancora una pernice sarebbe pur ottimo), una cipolla in pezzi, una carota scorzata, e tre teste di garofani. Adatterà la casseruola sopra della fornella, e farà soffriggere con foco alquanto allegro, rimettendoci da tanto in tanto un coppino d'acqua; allorquando principia a colorire, ci porrà del brodo generale, ovvero del brodo chiaro (*che questo non deve mancar mai in cucina, specialmente quando vuol darsi un pranzo, o una cena, perchè sempre necessita*), quando principierà a bollire lo schiumerà perfettamente; quindi verserà tutto in una marmitta ben chiusa, ci porrà poco sale, e farà bollire dolcemente. Quando la carne sarà ben cotta, toglierà la marmitta dal foco, e per salvietta, pria, bagnata passerà il brodo; lo riporrà in un vaso di terra, e quando si sarà raffreddato, lo sgrasserà, e con un cucchiajo ne toglierà tutto il grascio, che si sarà presentato sulla superficie del vase; quindi batterà alla fiocca due chiara d'ovi, framischierà col brodo quella schiuma; porrà il brodo in una proporzionata casseruola, la porrà sulla fornella, e con moderato foco cercherà di meglio chiarirlo, schiumandolo, come il giuleppe.

---

(1) *Carne*, questo l'è qnel procardico articolo che questa carne vuol *chiamarsi carne di brodo*, che sparisce come la palla nel bicchiere fra le mani del Giocoliere per effetto della sua destrezza, mentre la stessa, l'è ottima ben triturata per sarpicco; e siccome il Giocoliere fa sparire la palla dal bicchiere, e la farà figurare ora in un cassettino, ed ora in una pistola; così la carne *così detta di brodo*, ora si farà figurare nei pasticcetti, altra volta in un pasticcio, talun' altra nelle pagnottine alla Portoghese, e così camin facendo, per quanto l'idea potrà.

L' è buono questo brodo, ancora per le zuppe senza che si volesse sentire il senso delle erbe, per condire qualunque *Entremets*.

Se per caso si trovasse in provincia, ove non così facilmente può aversi della vitella, meno qualche disposizione precedente, adoperi della carne di castrato, la quale conosco praticamente, che è buona, quante volte però sia pur buona la scelta di questo animale.

§. IV.

Brodo Finto.

Porrà in una casseruola once quattro di ottimo butiro (in caso che questo dispiacesse adoperi lo strutto) quindi una mezzana cipolla in sottili fette, di sopra una fetta di once dodici di buon lardo, al quale ci toglierà diligentemente quella parte *salina*, e ci pulirà la cute, ci porrà poco sale, e poca spezie, cioè, pepe, garofani e cannella tutto pesto; adatterà la casseruola sulla fornella, e farà soffriggere con moderato foco: rivolterà con mescola di legno, onde nulla si attacchi alla casseruola, e quando il lardo principierà a colorirsi, e la cipolla a consumarsi, ci porrà un cucchiajo d'acqua bollente in ogni quattro, o cinque minuti; dipoi ci porrà once due di conserva di pomidoro, e continuerà a far lo stesso, come per la cipolla: liquefatta che si sarà la conserva bagnando sempre con acqua bollente, e poi ci porrà più acqua per quanto brodo ci bisognerà; ci porrà il coperchio, e farà bollire dolcemente: quando avrà dato molti bolli, ne toglierà il pezzo di lardo, e farà continuare a bollire, quindi lo passerà per setaccio, e lo conserverà in casseruola al caldo. Questo brodo l'è ottimo per condire maccheroni, e qualunque pasta incaciata, o riso, come in giornate di magro, mentre per chi nol sà, sembra come sugo di carne; è buono per una ENTRATA di pesce, e per qualunque *Ortalizj* ec. ec.

§. V.

Brodo all' oglio semplice.

Porrà in una marmitta di rame caraffe dodici d'acqua; ci porrà once sedici d'oglio perfettissimo; ci porrà due pastina-

che, raspate divise in quarto per lungo; togliendone quel nervo di mezzo; ci porrà due selleri ben lavati; ci porrà grana due di petrosemmolo, e cerfoglio, una cipolla bianca grande, quattro pomidoro fresche se ne è la stagione, però, di queste la sola polpa, oppure due secche, quattro teste di garofani, due piccole stecchette di cannella, un' oncia e mezzo di sale; chiuderà la marmitta con un foglio di carta forte, e quindi il coverchio proprio; porrà la marmitta sopra della fornella con moderato foco, e farà bollire, fino a che il brodo si riduca alla metà: baderà alla sua curiosità di voler sturare la marmitta, forse, pria della precisione della sua riduzione del brodo perchè togliendo il coverchio di rame con un poco d' inavvertenza, non ricordandosi del coverchio di carta, il quale l' è molto facile, che vadi giù nella marmitta (*il che accadendo non v' è nulla di male, ma nel dover io fargli conoscere quanto accader potrebbe gliene fo la spiegazione, e ciò succede, che nello sturare la marmitta, l' aria che è la prima ad introdursi nella medesima indebbolisce la carta, si taglia istantaneamente, quell' orlo, che si reggeva coll' incascio del coverchio, ed ecco che quel pezzo tondo, o rimane attaccato nel fondo del coverchio, o come dicevo da prima scenda giù nel brodo, che per tanto evitarsi, volendo appagare la giusta dilei curiosità, forsi innanzi tempo, toglierà la marmitta dalla fornella, con diligenza l'aprirà, e così resterà pago*). Osservato che avrà essere ridotto il brodo alla metà (il che se non è avvenuto ritornerà la marmitta come prima) lo passerà per setaccio, lo riporrà con lento foco in una casseruola, ci porrà due chiara d' ovi montate alla fiocca, e con lento foco sopra la fornella schiumerà il brodo come il giulebbe per nettarsi da quelle piccolissime erbette, che il setaccio non ha potuto togliere interamente: divenuto *quasi* limpido, lo conserverà per quando necessita, potendolo adoperare, o per zuppa di croste di pane bruscato, o per dadini di pane fritti, che, o le une, o gli altri, dopo la loro diversa cottura, li porrà in due zuppiere, versandoci quel brodo *caldissimo*, non *bollente*; oppure potrà servirsene per pastine qualunque, però pria cotte in acqua, e quindi ben sgocciolate le porrà in zuppiere; nella intelligenza che laddove nel brodo ci vorrebbe far figurare delle erbe, allora ridurrà a filettini due pastinache ben pulite, il bianco di due selleri ancor così, ed un trito di petrosemmolo, e cerfoglio; lesserà queste erbe in un poco del brodo medesimo,

e le distribuirà nelle zuppiere, o per la zuppa di pane, o di pastine; volendo, potrà farci figurare ancora dei frutti di mare, però che questi siano pria lessati, e cavati dalle loro conchiglie, e distribuiti per le zuppiere: questa quantità di brodo l'è bastevole da servirsino due zuppiere per dodici coperti, e mi creda, che non isbaglierà; avendo di tutto fatto l'esperimento, e specialmente per questo brodo, che al momento, che scrivo ne ho fatto il saggio con la misura, dell'acqua, e le zuppiere; bastando tre caraffe per parte.

§. VI.

Brodo al butiro.

Per il magistero di questo brodo farà alla lettera quanto di sopra, cioè, che in vece dell'oglio sustituirà il butiro; però ridotto che l'avrà alla metà, ne porrà una caraffa in una casseruoletta ci scioglierà benissimo dodici torli d'ovi duri, pria passati per setaccio, riscalderà bene questa cassaruoletta, badando, che non bolla, e medesimato, che avrà gli ovi col brodo, lo metterà nel brodo generale, e se ne potrà servire tal quale come il precedente.

§. VII.

Brodo di gamberi.

Prenderà rotoli due di grossi gamberi, quelli così detti *mazzacogni* che appartengono alla famiglia dei Crostaceï, come le ragoste, li laverà benissimo, e li lesserà in quattro caraffe di acqua, quindi raccoglierà il frutto dalle code ed il conserverà in una casseruola con acqua calda, di poi di tutte quelle cortecce, e corpi dei gamberi, li pesterà grossolanamente e li porrà in una marmitta, con quell'acqua medesima, che li avrà lessati aggiungendoci l'altra acqua al compimento delle caraffe dodici, con tutte le descritte erbe, e farà similmente come alli due brodi precedenti: quando sarà il momento di servire la zuppa, o pastina, framezzerà nelle zuppiere quelle code de' gamberi, e ci verserà il brodo.

Similmente potrà servire una zuppa, o pastine col brodo, e frutto delle ragoste; però prenderà rotoli due di ragoste, ed amerei, che fossero quattro non meno, oppure due di un

rotolo l'una, ed in caso di estrema necessità, che di questa picciolezza non ne *potesse avere sia una di rotoli due, per non fare avverare il Decreto di* PULCINELLA, *che perchè un fornajo fece il pane bruciato, ordinò, che non si facesse più pane, così per la zuppa di ragosta, non potendosi avere delle piccole come ho detto di sopra e potendone avere una grande non potrà fare la zuppa; sciocchezza che si sostiene, soltanto da quel tale* MARMITTONE, *divenuto in un subito, Monsù, e ciò perchè così ha inteso dire nella cucina, quando egli ventolava le fornelle: eh, che ritorni* IN SUA MALORA *colà, per meglio istruirsi*) che dopo lessata, ne caverà la coda togliendone quell' unico, e solo intestino; di quella ne farà diverse fettoline, da farne distinguere la specie, le conserverà in acqua calda, e farà del resto come li precedenti.

§. VIII.

Brodo chiaro per le zuppe di magro.

Per dare il gusto a questo brodo, deve farsi con del pesce, e quì è di mestieri, che spieghi il quantitativo dello stesso, e la qualità, secondo più, o meno le circostanze che avverranno p. e.

Talvolta dovrà servirsi di un piatto di pesce, o *scomposto* con salsa, o per qualche granata, o pasticcio, o pasticcetti, ed allora volendone economizzare la spesa, prenderà rotoli sei, o di merluzzo, o di cefalo, ne taglierà le teste, e le code, e di queste estremità farà il brodo come li precedenti, e dei corpi particolarmente lessati, come appresso si vedrà, quando occorrerà dirsi, li preparerà con quella salsa che le piacerà; se poi le bisognerà la sola zuppa di pesce, prenderà un rotolo, e mezzo di scorfanelli, andragini, piccoli merluzzi, qualche cefalotto, li scargerà, li squamerà, li sventrerà, li laverà benissimo più volte, e li farà cuocere nel brodo, come quello all' oglio §. V. facendo il tutto come quello, meno però pel quantitativo dell' oglio, che ce ne porrà due once di meno.

Se poi il caso portasse, che rattrovandosi Ella mio sempre caro *dilettante* mio *Alunno* in qualche sito, che queste specie di pesci non avrà, ed in vece le alici; allora ne prenderà un rotolo nostro Napolitano, corrispondente ad once

trentatre, le pulirà benissimo, ne toglierà le teste, e ben lavate le porrà nella marmitta di rame, e farà il brodo come ripetutamente ho detto di sopra.

§. IX.

Brodo Colorito di magro.

Se bisognar le potesse questo brodo, o per condire maccheroni incaciati, o pastine qualunque, o per avere queste ultime in brodo, con brodo colorito di magro.

Porrà in una proporzionata casseruola, cioè, se per condire maccheroni incaciati, once quattro di sugna, una grossa cipolla triturata, che farà soffriggere sulla fornella con moderato foco, e rivoltandola spesso con mescola di legno la farà divenir bionda, quindi la bagnerà poco per volta con acqua bollente, e ci farà *rendere* una mezza caraffa di sugo; allora ci porrà, o un cefalo di mezzo rotolo, ovvero once sedici, e mezzo, o un merluzzo, o uno scorfano, o un così detto coccio, che siano questi sempre ben puliti, ci porrà del sale, del pepe, poca polvere di cannella, e garofani, e rivoltando egualmente, farà cuocere alla metà il pesce; quindi ci porrà un' oncia, e mezzo di ottima conserva di pomidoro *cotta*, però pria liquefatta con poc' acqua bollente, e farà cuocere, e scuocere il pesce, aggiungendoci dell' altr' acqua; quando il pesce si sarà scotto, passerà tutto per setaccio, riporrà l' estratto in una casseruola, ci porrà dell' altr' acqua bollente, vedrà com' è di sale, e ne ricaverà di brodo poco meno di una caraffa. Se poi volesse questo brodo servirlo per pastine in brodo colorito di magro; allora porrà nella casseruola once dodici di sugna, cipolle due, pesce un rotolo, e conserva once due, ricavandone caraffe due di brodo, e lessando la pastina in acqua, sgocciolata appena ci mescolerà il descritto brodo, e la servirà nelle zuppiere, o in una sola come il bisogno richiederà.

§. X.

Brodo di pomidoro.

Prenda rotoli quattro di polpose pomidoro le dividerà in quarto, ci toglierà tutti li semi, ed il viscido, e le farà

scuocere in una caldaja con mezzo grano di fresco basilico; le passerà ben forte per setaccio; porrà l' estratto in una proporzionata casseruola, con due caraffe d' acqua bollente del sale quanto basti, e poco pepe in polvere, ci unirà once dodici di sugna, che farà pria bollire, onde non senta di *crudo*, farà tutto bollire, ricavar dovendone caraffe tre e forse dippiù, e così avrà il brodo di pomidoro, da potersene servire, o per pastine, o per riso, o per minestre di frutti interi, e divisi, sempre però tutto pria lessato in acqua, sgocciolato, e quindi si mescoli con il descritto brodo.

§. XI.

Brodo a mattonelle.

Porrà in una proporzionata marmitta di rame rotoli due di carne vaccina, ma il *vacante* per essere il miglior pezzo, un rotolo di vitella, ma la polpa, due zampe di vitella, una grossa, e grassa gallina, ed un cappone, o due di essi, invece della gallina, o viceversa; se aver potesse dippiù una vecchia pernice, sarebbe cosa ottima, ci porrà un rotolo di prosciutto, ma la sola parte magra, riempirà la marmitta d' acqua fresca, e farà bollire a lento foco schiumando bene; quindi ci porrà dieci teste di garofani, quattro stecchette di ottima cannella, e farà tutto scuocere: passerà il brodo pria per setaccio, e poi per una salvietta bagnata. Porrà l' estratto in una proporzionata casseruola, ci porrà la schiuma di tre chiara d' ovi, e lo purificherà; dipoi lo farà bollire con gagliardo foco, e consumare al punto di una bella *glassa* color d' oro; baderà moltissimo a questa seconda cottura, che avendo detto a foco gagliardo potrebbe attaccare al *setto* della casseruola, ed allora questo inconveniente addiverrebbe per colpa della sua alienazione, non potendone incolpar me, perchè non ce l' abbia avvertito; l' inconveniente lo eviterà, girandoci spesso la mescola di legno, e moderare alquanto la violenza del foco, che sebbene abbia io detto gagliardo rimanghi questo termine nel solo *positivo*, ma che poi per sua indolenza lo facesse passare al *grado superlativo* la prego non incolparne il povero Autore. Terrà pronto de' piatti alquanto umidi, nei quali ci verserà il descritto brodo della spessezza di un dito, e li farà raffreddare; allora li dividerà col coltello, formandone diverse mattonelle, che porrà

sopra fogli di carta, facendoli asciugare o nella stufa, oppure ad un sole temperato, rivolgendole spesso, poscia l' incarterà come mattonelle di cioccolatto, conservandole in sito asciutto.

Questo l' è ottimo specialmente per viaggio, ed in tutte le circostanze da servire un brodo chiaro al momento, sia per zuppa, sia per una tazza di brodo, sia per pastine, non dovendo far' altro, che scioglierne quella quantità di mattonelle con poc' acqua bollente, e servirsene; non potendo precisarne nè il quantitativo delle mattonelle, nè pel numero delle persone basta il conoscersi! si ha palato! si ha gusto! e si avrà proporzione.

La continua relazione, che ho, con una virtuosissima, e Rispettabile Dama, figlia di un Patrizio Napolitano, e moglie di un' altro Patrizio tutti miei distinti Padroni, ed amici; la stessa nel ripetermi li ringraziamenti mi ha manifestata la sua compiacenza della riuscita di questo brodo specialmente, per aver voluto divertirsi lei medesima con un mio esemplare; come del pari mi ha detto un' altro Cavaliere Patrizio Napolitano, mio strettissimo amico che mena quasi tutti i giorni dell' anno in una sua Casina con vistosa tenuta, una lega poco più da questa Capitale, di aver eseguito egli medesimo questo brodo, e di esserne rimasto contentissimo della sua riuscita.

§. XII.

Brodo per raddolcire il sangue.

Prenda della polpa di vitella, ma il magro, once tre, numero quattro gamberi vivi, che li schiaccerà un poco nel mortajo, prenda due ranocchie vive, e decorticate, porrà tutto insieme in un vase di creta con due caraffe d' acqua, farà bollire dolcemente, togliendone con molta diligenza la schiuma, quindi ci unirà una piccola cimetta d' invidia, un' altra di lattuga, mezzo grano di cerfoglio, ed altrettanto di crescione; farà tutto bollire, finchè si consumi il terzo del brodo; lo passerà quindi per Salvietta, e senza sgrassarlo sarà un' eccellente brodo; rinfrescativo; questa quantità è sufficiente per una sola persona.

CAPITOLO IV.

Delli diversi Culì (1).

§. I.

Culì di vitella.

Per ricavare una caraffa di *sugo*, che è lo stesso di dir *culì*, porrà in una proporzionata casseruola once quattro di buon lardo e se fusse di quello del prosciutto sarebbe meglio, lo ridurrà in sottili fettoline, e nel mezzo ci porrà once due di butiro, dispora ci porrà un pavimento di fettoline di cipolla, e sopra di queste ultime un rotolo di polpa di vitella in giuste fette; porrà nella casseruola medesima, una giusta cipolletta *sana*, ed una piccola carota cruda, ma scorzata, due once di prosciutto piuttosto magro in fettoline, e due teste di garofani; coprirà la casseruola, e l' adatterà sulla fornella a piccol foco: quando principierà a soffriggere, e la carne *renderà* il suo sugo, allora ci porrà un coppino d' acqua fresca, aumentando un poco il foco finchè torni a soffriggere, e quindi lo diminuirà (*per tanto ottenere basta porre nella fornella, una due, o più palette di cenere per minorare il foco al momento*) dopo di ciò ci porrà due caraffe di brodo, che dovria esservi in cucina, oppure dell' acqua bollente, ed a lento foco farà bollire, ed allora ci porrà un poco di sale. Quando la carne sarà cotta, e purchè il brodo siasi ristretto presso a poco di una caraffa, quantitativo proposto, allora lo passerà per setaccio, o alla salvietta (*sempre pria bagnata*), lo porrà in un vase di creta per chiarirlo, ottenendone il disgrasso naturalmente da se medesimo, perchè il grascio si presenterà sull' orlo del vase, e con cucchiajo lo toglierà, qualche lordura, piomberà giù nel vase, ed il corpo di mezzo resterà limpido, che diligentemente lo riporrà in una proporzionata casseruola;

---

(1) *Culì* Prego la di lui bontà di profferir bene questa parola, cioè marcar benissimo l' accento, altrimenti errerà.

Questo sugo, o *Culì* l'è ottimo per condire qualunque *Entremets* di grasso.

✠

Non posso, nè debbo trascurare di ricordarmi, ed avvertire per coloro che mi chiedessero, dicendo (FATTE DUNQUE QUESTE OPERAZIONI, E RIDOTTO IL SUGO, O CULÌ COME ELLA HA DETTO, DI QUELLI PEZZI DI CARNE CHE USO SE NE FARA'?) rispondo qual mai dimanda mi si fa! oh quanto sarebbe meglio di non farmisi, e lasciarla nel silenzio, ma non potendo zittire; quella carne è ottima per sarpicchi, per uso di pasticci, pasticcetti, farsito di pagnottine brusche, di braciolette di riso insomma voglionsi addire alla proprietà di *Monsieur* FURTO, perchè bisògnando la carne per l'uso, che ho detto, sarà ripetuto nella lista il quantitativo della stessa.

§. II.

Sugo o culì di Manzo.

Per questo farà come di sopra, non potendo aver della vitella.

§. III.

Culì di Castrato.

Volendo fare il sugo di vitella, e trovandosi in Provincia, ove questa carne non l' è molto facile ad aversi, potrà servirsi di quella del castrato, purchè sia verace (1), e se fusse caprino sarebbe più ottimo, e riguardo alla manifatturazione farà come di sopra, sempre però che sia la polpa; solo però, che la polpa sia un quarto di più, cioè, un rotolo, e quarto, della coscia divisa in quattro, o cinque fette, siccome cade con tutto l'osso, e pel dippiù farà come si è detto.

---

(1) Verace s'intende, che sia da vero *castrato*, e non già caprone, o montone, di ciò non saprei come meglio spiegarmi per farmi intendere, perchè se volessi farne precisamente la spiegazione, m'incontrerei nell' inciampo di dover poi mutilare la nota.

§. IV.

Culì di prosciutto.

Prenda once ventiquattro di ottimo prosciutto, ne toglierà la cute, e la parte salina, e quindi lo terrà in acqua fresca per ore 24 cambiandoci l' acqua tre volte; dipoi prenderà una casseruola, ci porrà once due di butiro, una carota cruda scorzata, e divisa in quarto, come ancora una cipolletta, quattro radici di petrosemmolo ben lavate, e divise in pezzetti; sopra di queste erbe porrà il prosciutto già dissalato in quattro pezzi; ci porrà once otto di polpa di vitella, e non potendo questa avere sia della polpa di castrato, e pochissima polvere di spezie; adatterà la casseruola sulla fornella con lento foco, e quando principierà a soffriggere, ci porrà un bicchiere di sciampagna, o altro vino *secco* (1) ma bianco, e farà di nuovo soffriggere, e così farà consumare tutto l' umido del vino, onde il prosciutto, e la carne s' imbeva del vino anzidetto; ci porrà due caraffe di buon brodo chiaro, per quindi ricavarne una, che dolcemente farà restringere: quando la parte *carnea* sarà cotta, toglierà la casseruola dal foco, la farà rassettare un pochino, dipoi passerà per setaccio, e lo disgrasserà, ripassandolo per salvietta pria bagnata, e lo conserverà.

Di questo *culì* se ne potrà servire per dei *sottè* d' erbe, di frutti di mare, per piatti d' ovi duri, per un piatto di tartufi farsiti, ed ancor cotti semplici nel sugo medesimo, riuscendo tutto di massimo gusto.

§. V.

Culì alla regina.

Per ricavare una caraffa di questo *culì*, pesterà nel mortajo di pietra once due di mandorle dolci, e divenute come una pasta, ci pesterà ancora la polpa di un petto di gallina, pria arrostito, e poi triturato per meglio pe-

---

(1) *Secco*, significa non dolce che corrottamente dicesi asciutto.

starlo; poscia ci unirà la polpa di una pagnotta spungata nel latte, o in brodo chiaro; fatta che avrà una composizione, ci unirà quattro torli d'ovi duri: scioglierà questa dose, o con brodo a *consomè*, o altro buon brodo chiaro; porrà tutto in una casseruola sul foco, badando moltissimo, che si scaldi bene senza bollire, e poscia lo passerà per setaccio.

Questo *culì* l'è ottimo per condire l'*Entremets* di petti di polli, di pernici, ed altri piccoli volatili.

§. VI.

Culì di selvagiume volatile.

Per ricavare due caraffe di questo *culì*, prenderà, o una buona pernice, o una mezza mallarda, o una grossa beccaccia, o mezzo faggiano, o una mezz'anitra, ne farà uno arrosto, e quindi lo pesterà nel mortajo con tutto l'ossame: porrà questo pesto in una casseruola, con un piccolo tartufo nettato della sua corteccia, e diviso in quarto, ci porrà una cipolletta sana, due once di prosciutto in varj pezzetti, delle erbette, come poca maggiorana, del petrosemolo, poco basilico, e se non vi fusse fresco, pochissimo della sua polvere, due teste di garofani, once quattro di butiro, ed un bicchiere di vin di malaga, con poca spezie, e poco sale; porrà tutto in una casseruola, l'adatterà sulla fornella, facendo soffriggere questo misto, rimenandolo bene con mescola di legno; dipoi ci porrà due caraffe, ed un quarto di brodo chiaro; farà bollire per circa mezz'ora, e poi lo passerà per setaccio, disgrassandolo.

Questo l'è ottimo per condire, e terminar di cuocere qualunque specie di selvagiume, o ancora interiori di polli, che ci darà buon gusto.

§. VII.

Culì di tartufi.

Per ricavare una caraffa di questo *culì* prenderà dieci buoni tartufi, ma di quelli *neri*, perchè vi sono ancora quelli *bigi*, e questi non hanno molto sapore, li netterà

ben puliti, e grossolanamente li triturerà, li porrà in una casseruola con un pezzo magro di prosciutto di once quattro, once otto di polpa di vitella, due teste di garofani, un mazzettino d' erbe, con maggiorana, basilico, e petrosemolo, un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco *secco*, e due cucchiaj d' oglio ottimo, la porrà sulla fornella, ed a lento foco farà soffriggere, rimenando tutto; dipoi ci unirà una caraffa, e mezzo di buon brodo chiaro, farà tutto dolcemente bollire, finchè gli sembra, che siasi ristretto da ricavarne la detta caraffa di *culì*: toglierà la casseruola dal foco, farà alquanto rassettare, per poterlo disgrassare, e poscia lo passerà per setaccio.

Questo *culì* è ottimo per *sottè* di frutti di mare, di polpa di vitella, di petto di polli, d' interiori di polli, di lingue di nero bollite, e quindi ridotte in fette, ed incorporate col detto *culì* ec. ec.

§. VIII.

Culì all' imperiale.

Prenda once sedici di polpa d' annecchia una fetta di prosciutto di once quattro un mazzettino di erbe, come maggiorana, basilico, e petrosemolo, due teste di garofani, due cucchiaj d' oglio finissimo, e due piccole cipollette sane; porrà tutto in una casseruola, e sopra di una fornella farà dolcemente soffriggere, rivoltando spesso con mescola di legno; quando principierà ad asciugarsi, ci porrà un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco *secco*, e quando si sarà novellamente asciugato, lo bagnerà con una caraffa, e mezzo di buon brodo chiaro, ci aggiungerà venti coriandri, lo farà bollire dolcemente per un' ora, onde si restringa per ricavarne una caraffa; dipoi lo farà rassettare fuori del foco, e quindi lo disgrasserà, e lo passerà per setaccio.

Questo *culì* è ottimo, per terminarci di cuocere, delle beccacce, delle pernici, delle starne, delle marzajole, delle quaglie, de' beccafichi, de' merli, dei malvezzi, delle cucciarde, dei colombi selvatici, ed ancora di quelli domestici.

§. IX.

Culì di Cappone, o altra polleria.

Prenda, o un cappone, o una gallina, o due pollanche, che tutto sia ben pulito, e vuoto il ventre; ne farà un' arrosto; ne prenderà la sola carne, e senza la cute, la pesterà nel mortajo di pietra ben fina, quindi ci unirà la polpa di una pagnotta di grana due spungata nel latte, o in brodo chiaro: scioglierà questa composizione, metà con *culì* di vaccina, e metà con *consomè*, o altro brodo chiaro; porrà tutto in una casseruola, e farà dolcemente bollire con poco sale, finchè si riduca al prefisso quantitativo di una caraffa di *culì*; lo passerà per setaccio.

In questo *culì* ci potrà cuocere tutte l' erbe, per guarnizioni, o per lessi di carne, e per piatti di pesci in umido.

§. X.

Culì di pomidoro.

Porrà in una casseruola, once otto di polpa di vitella divisa in pezzettini, once quattro di prosciutto ancor così, quattro cimette di petrosemolo con li loro steli, il bianco di un sellero, once quattro di ottimo butiro, due garofani; porrà la casseruola anzidetta sulla fornella, e farà soffriggere; quando gli sembra che siasi regolarmente asciugato, ci porrà rotoli due di polpose pomidoro, togliendoci li semi, ed il viscido; farà tutto ben cuocere; passerà tutto per setaccio, e sarà questo un' ottimo *culì* per condire maccheroni, o altre erbe apparecchiate alla parmigiana ec. ec.

§. XI.

Culì di pesce.

Porrà in una casseruola, o dell' oglio finissimo, o del butiro, oppure della sugna non più d' once tre; ci porrà delle fettoline di cipolla per quanto è il *setto* della casseruola, e sopra ci porrà, o de' piccoli scorfanelli, o dei cocci, o de' piccoli merluzzi, o cefali, oppure delle fette

di questi ultimi laddove fossero grandi, ci porrà un mazzettino di basilico, petrosemmolo, e maggiorana, ci porrà del sale, e poca spezie; farà soffriggere dolcemente, e quando la cipolla principia a colorirsi ci porrà un poco d'acqua bollente, e poco per volta farà sempre così; finalmente ci porrà due caraffe d'acqua calda, e farà bollire e consumare il pesce e ristretto che sarà ad una caraffa passerà tutto per setaccio, porrà il *culì* in una casseruola lo disgrasserà, e così avrà il *culì* di pesce, che lo potrà aumentare a dippiù secondo più o meno potrà bisognare con aumentare ancora la quantità del pesce per averne più quantitativo di liquido.

CAPITOLO V.

Del magistero di tutte le paste divise per paragrafi, come §.

§. 1.

Pasta per Tagliolini e Struffoli.

Porrà sulla tavola di marmo once sedici di ottimo fior di farina, ci farà un buco nel mezzo, ci porrà un battuto di ovi al numero di otto, poco sale, ed impasterà benissimo, e nel caso, che gli ovi fossero dei più piccoli, ce ne porrà degli altri, dovendo essere questa pasta *soda* e dovrà essere ben faticata; ne farà due, o tre porzioni, siccome crederà poter distendere le tele se più grandi, o più piccole: prenderà lo *stenderello proprio*, ovvero *laganatojo*, cioè, quello per levigare la pasta de'tagliolini, che dev' essere senza maniche, ma più lungo, e tutto uguale; come ho detto nella lista degli oggetti di Cucina; con esso distenderà le tele, ravvolgendo la pasta al *laganatojo* medesimo e rotolandolo diligentemente con le mani sulla tavola di marmo, vedrà che la pasta si *assottiglierà*, e diverrà sempre più lunga; da tanto in tanto la svolgerà sulla tavola medesima polverizzandola col fior di farina, e quindi la ravvolgerà di nuovo allo *stenderello*, o *laganatojo* o *appianatojo* perchè giunga a quella precisione di sottigliezza, che piacerà, anzi che necessiterà; la lascerà così ravvolta, e sfilandone il *laganatojo* col coltellone, che ben tagli, ta-

glierà quell'involto sottilmente ; bisognando per zuppa di tagliolini, un poco più larghette le fittuccine ; se le bisognassero, o per braciolette di tagliolini per ordura, o per un gattò per *Entremets* ; con le mani diligentemente, alla rinfusa, scioglierà quelli tagliatelli col fior di farina, che li adatterà sopra fogli di carta per farli asciugare.

§. II.

Pasta per struffoli.

Farà la medesima pasta aggiungendoci un'oncia, e mezzo di sugna, o butiro, ed una raspatura di limone, o portogallo, la maneggerà benissimo, e quindi formerà tanti lunghi maccheroni, da quali taglierà li struffoli; e quindi quella forma, che più le piacerà, se piccolissimi, sono ottimi, e con questi ne potrà formare con più facilità delle *pignoccate*, come p. e. a forma di *pagnotte*, o a forma di rolli, o a tortanetti, o per comporre un tortiglione nel piatto *proprio* ; potrà tagliarli a figura di mostaccioletti, o poco più grandi, e con quelli potrà formare solo un cerchio nel piatto : potrà tagliarli molto più grandi, ed incavarli con le dita, perchè così diverrebbero più frolli, insomma potrà tagliarli secondo il suo capriccio ed in qualunque modo siano li friggerà con strutto bollentissimo, galleggiando nella padella, facendo quest'ultima ben gondolare con la mano, e farli divenir biondi.

Qui mi veggo nella necessità di prevenire come debbonsi condire li detti struffoli, non avendo altra parte ove spiegare questa salsa.

Farà un trito finissimo di cortecce di portogalli, che sottilmente taglierà, e per mezzo rotolo di fior di farina, che stabilirà per li struffoli scorzerà otto portogalli : spellerà coll'uso dell'acqua bollente once otto di mandorle, le asciugherà, e le bruscherà di biondo colore, e quindi le triturerà : triturerà once sei di cedro candito, o *cocozzata*: porrà tutto questo trito in una proporzionata caldaja da *riposto*, con mezzo rotolo di ottimo mele bianco, e mezzo rotolo di zucchero bianco, ma di quello *grasso*, ci porrà ancora un bicchiere d' acqua, e farà dolcemente bollire; ridotto che sarà a *caramello*, ci mescolerà frettolosamente li struffoli già fritti rivoltandoli con mescola di legno, ora sulla for-

nella, ed ora fuori, onde tutto s' incorpori; porrà li struffoli nel piatto *proprio*, e bagnandosi le mani nell' acqua fresca, onde non si *scottasse*, e perchè potrà meglio maneggiarli, perchè diversamente tutto sarà *vischioso* ed in tal modo darà la forma alli struffoli come meglio le piacerà, e poscia ci farà una doppia polverata di zucchero bianco finissimo, ed ottima polvere di cannella.

§. III.

Pasta di sfoglio al butiro.

Porrà sulla tavola di marmo un rotolo di ottimo fior di farina, lo impasterà con acqua fresca, un pochino di sale; e di butiro un' oncia: faticherà bene questa pasta, e la batterà benissimo portandola al punto della così detta pasta di *franfellicchi* la quale ritiene contemporaneamente la prerogativa di esser morbida e *soda*; la farà riposare per mezz' ora, e di poi con lo *stenderello*, ovvero *laganatojo* la stenderà, portandola di mezzo dito, e su di essa ci distenderà once ventiquattro di ottimo, fresco, e duro butiro; chiuderà i due lati nel mezzo, ed il tutto per metà: distenderà di bel nuovo la pasta, ma con diligenza, la polverizzerà col fior di farina, e ripeterà la medesima piegatura (ma s' intende per la metà. perchè quella chiuderà i due lati è per la prima volta, onde far meglio ritenere il butiro) cioè cinque volte nell' estate, e sei nell' inverno; l' ultima volta poi la terrà della stessa grossezza di mezzo dito.

Taglierà questa pasta col coltello infocato, però, ne staccherà prima li quattro lati, e poi la dividerà, e suddividerà di quei lavori che più le piacerà. P. E. se le piacesse formare una torta farà così: prenderà quei contorni, sempre in proporzione, li rimpasterà, e formato un *pastume* lo arroterà, e lo distenderà, della spessezza quanto uno scudo, e mezzo, che lo adatterà in quella tortiera, che le servirà, riempiendola di quella imbottitura, che le necessita, ed al disopra ci porrà il pezzo di pasta dello sfoglio rotondo per quanto è la tortiera; ci farà sulla superficie una verniciata di battuto d' ovi col mezzo di un pennello di piume, che dee tenersi in cucina, e quindi la farà cuocere, o al forno, o sotto al fornello.

Se le bisognasse un *vol ò vent* sempre farà il *setto* di quelli contorni, che taglierà dallo sfoglio, quindi taglierà, una due,

tre, o più *strisce* di pasta, sempre col coltello infocato, larghe non meno di due dita, non più di tre, e queste le adatterà all' intorno della tortiera, e precisamente sopra della pasta, che già ha situata nella tortiera medesima, portando l' altezza per quanto la sua prudenza il crederà, e formerà così un canestrino, e si ricordi quì tener presente, se Lei che l' eseguirà, sia nostro Napolitano, quelli canestrini rotondi, che dalla Provincia di Puglia vengono quì in Napoli con li fichi secchi scorzati; per conseguenza deducendone tutta questa pasta ne rimarrà dimeno, e di quella formandone un tondo per quanto potrà servire di coverchio al descritto canestrino lo adatterà in un' altra tortiera ancora verniciata di butiro, e di ovo battuto al disopra: farà cuocere vuoti così al forno, o sotto a fornelli, e dopo cotti, accomoderà una salvietta nel piatto *proprio* ci porrà quel canestrino di sfoglio, in esso ci porrà il ripieno, o per pasticcio di carne, o di pesce, o di caccia, o di sciroppato, e sopra ci porrà quel tondo di sfoglio.

§. IV.

Pasta di sfoglio allo strutto.

Similmente come il precedente potrà fare questa pasta, purchè lo strutto sia bianco, e *sodo*, e di buono odore; ma ciò riesce migliore nell' inverno, bisogna però impastare la pasta assai più tenera, e sarà meglio mescolare con lo strutto metà grascio di rognone di vaccina, *ovvero la così detta rognonata* alla quale ne toglierà la cute, la pesterà nel mortajo, e la passerà per un setaccio alquanto lasco, e poi la medesimerà con l' altra metà di srutto, e così potrà fare li medesimi descritti lavori ec.

AVVERTIMENTO.

In tempo di està si rende molto impicciosa la manipolazione di queste paste di sfoglio; percui per facilitarne la esecuzione, terrà vicino a lei in una tortiera di rame, ma col bordo, con della neve dentro schiacciata, e nel dover ripiegare la pasta dello sfoglio, adatterà quella tortiera, o ruoto sopra la pasta distesa appena, perchè così quella azione FRIGIDA *trattiene la liquefazione, sia del burro, sia dello strutto, sia mischiato insieme, e così gli riuscirà, meno difficile.*

§. V.

Pasta Frolla.

Per ogni rotolo di ottimo fior di farina, togliendone un pajo d' once, che porrà separatamente sulla tavola di marmo, oppure su di quell' altra a tal lavorio, ne farà un' ammasso facendoci un buco in mezzo formando una ruota, ci porrà mezzo rotolo di zucchero scuro, ma pria bene veduto, per qualche pietra, o altra cosa estranea, per qualche schifoso cadavere di mosca ec. ec., lo macinerà con lo *stenderello*, ossia *laganatojo*, ci porrà altro mezzo rotolo di sugna, e per chi piacesse, può farsi ancora col butiro, che ce ne porrà di quest' ultimo quanto lo strutto, ci porrà dodici torli d' ovi freschi, pochissimi granelli di sale, e della raspatura di limone, o portogallo. Impasterà tutto insieme sollecitamente, senza molto maneggiare, perchè altrimenti si darebbe luogo alla fermentazione, e ne formerà un *pastume*.

Con questa pasta potrà formare dei Timpani, Pasticci, Torte, Pasticcetti, Pastarelle per piattini ec. ec.

§. VI.

Pasta Bugnè.

Porrà in una casseruola mezza caraffa d' acqua, con un bicchierino di spirito di vino, o con mezzo bicchiere *da vino* di vino bianco e sia qualunque, la farà quasi bollire, cioè, quando vedrà, che dal fondo della casseruola, si presentano sulla superficie delle piccole perle, che stà or ora per bollire, e pria di aprirsi il *bollo* ci verserà a guisa di pioggia tanto fior di farina, per quanto ce ne va, non potendone precisare il quantitativo, per la ragione, che spesse volte avviene, che si ha la farina di terra, e, questa l' è più asciutta, e ce ne bisogna di meno, altra volta si avrà quella di mare, e l' è più umida, e per conseguenza ce ne bisogna di più, basti perciò conoscere la quantità dell' acqua, che poi volendone dippiù, porrà a bollire più acqua; ma ad un dipresso per mezza caraffa d' acqua terrà pronto due terzi

dì rotolo di fior di farina, onde non manchi; e quì è necessario, che dia pur la spiega, perchè il magistero di questa pasta l'è molto difficile; bisogna tener pronto un poco di fior di farina, giusto perchè non puol conoscersi di qual partita fusse la farina, se di mare, se di terra, e poi mancando non potrà più proseguirsi la cottura della stessa, dappoicchè togliendosi la casseruola dalla fornella, per attendersi che venghi l' altro fior di farina, e rimettendosi di bel nuovo sul foco verrebbe la pasta mezza cruda, e mezza cotta, com' è naturale, sembrami dunque di non esser mai oziose tutte le mie osservazioni, e spieghe, le quali sono sempre per la istruzione pratica per li miei cari amici dilettanti di Gastronomia, che se ne volessero ricorrere ad *altri*, senza coteste mie minutissime circostanze, domando in grazia a chi! e quando mai questi *altri* han saputo, han studiato il *rem per causam?* prego a lei mio caro esecutore di non chiamarmi *Critico* perchè dirimpetto alla dimostrazione, ed alli immensi sperimenti fatti tutti da me, non vi sono, nè vi possono essere osservazioni; ed allora mi son determinato scrivere le Teorie di quel tal piatto, di quella tal cosa, quando la mia esperienza pratica me lo ha fatto conoscere consumandoci per la precisione, tempo, pazienza, e denaro, dunque, tornando in cadenza, quando l'acqua nella casseruola, sta per bollire ci farà cadere a guisa di pioggia come ho detto di sopra, il fior di farina, e facendo tenere da altra mano il manico della casseruola, girerà diligentemente, ma ben forte con il *laganatojo*, fino a che la pasta si stacca quasi tutta dalla cassa della casseruola, e si attacchi quasi tutta al *laganatojo* medesimo; allora l' è il suo preciso punto di cottura, con anco, badare, che toccandola con un dito, non si lordi: la toglierà subito dal foco, e la porrà sulla tavola di marmo a raffreddarsi, e divenuta maneggevole pel suo grado di calorico, ci porrà in tre, o quattro volte un battuto d' ovi, cioè, quattro interi con sei soli rossi, ed a piccole riprese: a forza di polso la maneggerà, facendo in ogni volta pria ben medesimare con la pasta il battuto d'ovi, con qualche poco di raspatura della corteccia di un fresco portogallo, facendola divenire *morbida*, e nel caso che gli sembrasse ancor *soda* s' intende *forte*, *dura* ci porrà qualche altro torlo d'ovo, seguitandola a maneggiare come prima: divenuta *morbida*, la

riunirà tutta, e si deciderà dargli la forma per quel piatto, che avrà stabilito di fare, come p. e. volendo formare li così detti *ovi di lupo*, si vernicerà le mani di sugna, prenderà un poco della pasta, e la rotolerà formandone una palla, come quelle del bigliardo al giuoco detto *la Carolina* se più grandi, come quelle più grandi, ma mai più di quelle; se poi le volesse tutte diffórmi, che anche si fanno; allora porrà tutta la pasta sopra de' coverchi di casseruola ben distesa, e col coltellone bagnato nello strutto della padella, in dove farà cadere le porzioni di pasta difformi; volendo questa medesima pasta lavovorarla con la siringa, allora adatterà una stampa, che più le gradirà nel fondo della stessa, e riempirà la canna della siringa di pasta, badando di non farci rimanere qualche vuoto d'aria perchè forzandola non solo, che la forma non uscirebbe *precisa* ma in quel punto difettoso scoppierebbe l'aria, che con la reazione dello strutto bollentissimo, che trovasi nella padella le potrebbe recare molto danno agli occhi, ed anco alle mani, percui raccomando molta diligenza: riempita con questa precisione la siringa, adatterà lo *stantuffo*, che forzerà con la sua pancia, e con le mani tenendo, farà cadere nella padella quella forma di lavoro, che vorrà; se a tortanetti; se difformi, potendo variarne le stampe a suo bel piacere. Se volesse formare dei tortanetti, allora, formerà con le mani una palla, ci farà con diligenza un buco nel mezzo, e così dilaterà il tortanetto, che dopo la cottura, in quel vuoto, ci potrà porre un poco di quella marmellata, o conserva sciruppata a suo piacere. Tutti questi lavori, li friggerà con abbondante strutto nella padella, badando parimenti, che tutte le paste nella padella debbono andare galleggianti, e non strette fra loro, perchè coll' azion calorica la pasta (purchè sia stata ben faticata) si gonfierà, e trovandosi strette si rammolliscano subito, ed a dirlo precisamente, succederebbe *una papochia* (1) baderà inoltre moltissimo per la cottura, circa la quantità del foco, che dev' essere molto temperato, gondolando sempre la padella pel manico, e divenute bionde,

(1) Papocchia termine del dialetto napolitano, esprimendo precisamento la parola, che si ammasserebbe la pasta per rattrovarsi stretta, e si medesiderebbe quasi con lo strutto.

color d'oro tutte le descritte paste, le toglierà, facendole asciugare sopra di fogli di carta *floscia* adattandoli nel piatto *proprio* con salvietta sotto polverizzandole tutte con zucchero fino setacciato, ed ottima polvere di cannella.

Con questa medesima pasta, potrà fare le *bignè* confettate, formando tante piccole palline, che friggendosi si gonfieranno, e diverranno più grandi, le farà divenire di bel biondo colore; e dopo bene asciugate dal grascio le rivolterà benissimo in un proporzionato *polsonetto* o casseruola con stretto giulebbe al caldo di una fornella, facendo bene asciugare tutto il giulebbe, in modo, che le palline si riuniscono tutte insieme, e formato così un pezzo lo polverizzerà ben bene con zucchero setacciato; e polvere di cannella; quindi lo adatterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e così lo servirà.

§. VII.

Pasta briosce.

Con acqua calda impasterà una libbra di fior di farina, e ci porrà mezz'oncia, e poco più di lievito di birra, e se questo non potrà avere, ci porrà quello per il pane, ed impastando bene, la ravvolgerà in un panno-lino facendola *rinvenire*, ovvero *fermentare*, *lievitare* in un luogo caldo, cioè, per un quarto d' ora nell' estate, ed un ora nell' inverno; dipoi porrà sulla tavola di marmo altre due libbre di fior di farina, l' unirà con la pasta già lievitata con una libbra, e mezzo di butiro, dieci ovi battuti, un' oncia di sale, ed un mezzo bicchiere d' acqua; impasterà tutto con le mani benissimo, polverizzandoci da tanto in tanto del fior di farina: la ravvolgerà di belnuovo nel panno-lino, lasciandola fermentare per nove in dieci ore. Quì debbo avvertire, che questo termine si potrebbe abbreviare, laddove fosse più caldo il sito, o che il lievito fusse di maggior quantità, per cui ne sollecita la fermentazione, e perciò è di mestieri osservare spesso il suo punto, che si conosce benissimo dalle sue *crepature*. Fermentata, che sarà la pasta, la riporrà sulla tavola di marmo, la maneggerà appena, potendone fare quell' uso, che più le gradirà, o formandone delle *focacce*, e grandi, e piccole, ovvero delle pagnotte, e pagnottine, verniciandole al disopra con battuto d' ovi, ed al disotto con strutto, o butiro, adattandole in tortiera, e facendole cuo-

cere al forno ; le piccole per mezz'ora ; le grandi per un'ora , e mezzo ; le potrà ancora farsire con dei tramezzi di fettoline di prosciutto , e mozzarella.

Potrà fare ancor diversamente , ed in altro modo la pasta briosce , impastando quattro libbre di fior di farina , con diciotto ovi , due libbre di fresco butiro , ed once due di sale , ci darà tre voltate con le mani , mescolandoci un pane di once dieci di lievito , rimpasterà , polverizzando col fior di farina , e la ravvolgerà in un tovagliolo , facendola fermentare per nove in dieci ore , e giunto questo punto ne farà quei lavori come di sopra. È necessario calcolare il tempo che si deve occupare per questa operazione, per quando dovrà servire , da poterne dare il principio.

§. VIII.

Pasta brisè per pasticci caldi , e freddi.

Porrà sulla tavola di marmo libbre quattro e poco più di fior di farina , ci farà un buco in mezzo in dove ci porrà libbre due di ottimo e fresco butiro , e due once di sale , prenderà dell' acqua quasi bollente e la verserà sopra del butiro mescolando bene con le mani , finchè siasi liquefatto; dipoi impasterà con forza di polso , e sollecitamente , perchè la pasta divenghi ben *legata*, perchè quanto più sarà *ferma*, *soda* meglio sarà la riuscita. La lascerà riposare per ore tre, e quindi potrà servirsi per quel pasticcio che vorrà.

Altra pasta brisè.

Non tralasciando mai di fare le mie osservazioni , e *sagi* circa le diverse manipolazioni , che far si potrebbero ancor diversamente ; ho fatto altro sperimento per la medesima pasta , e mi è riuscito , cioè : porrà sulla tavola una libbra di fior di farina , ci farà un buco nel mezzo , ed in esso ci porrà once quattro di fresco butiro , tre torli d' ovi freschi, ed una chiara, ed un poco di sale; l' impasterà con acqua fresca , badando che non venghi, nè molto dura nè tenera, la farà alquanto riposare pria di metterla in opera.

Bisognando la stessa per pasticci rifreddi ci porrà meno butiro , e farà la pasta più *soda*.

§. IX.

Pasta di mandorle.

Spellerà con acqua bollente mezzo rotolo di mandorle dolci, le pesterà ben fine nel mortajo, e da tanto in tanto ci porrà un pochino di chiara d' ovo battuto, onde le mandorle non diano oglio: quando saranno ben peste, le porrà in un polsonetto da riposto, con altrettanto zucchero fino, le porrà sulla fornella con foco moderato, mescolando sempre con cucchiaja di legno, finchè vedrà, che la pasta si distacca dal polsonetto, e che non si attacca alle dita; allora la toglierà dal foco, e quando sarà fredda la distenderà con lo *stenderello*, ossia *laganatojo* sopra un foglio di carta, polverizzandola sotto, e sopra con zucchero fino, quindi diligentemente col coltellone la dividerà, e suddividerà in tanti pezzetti, di quella forma che più gli piacerà, li porrà sotto di un fornello caldo, per farli per altro momento asciugare, e così li servirà; e laddove la pasta medesima potesse servirgli per qualche torta, allora le distenderà di quella dimensione, che sarà il tondo della torta medesima; la regola per la manovra della pasta la farà con questa proporzione, e questa l' è giusta da servire per dodici *coperti*, per cui dovendo essere dippiù si regolerà per la moltiplica.

§. X.

Pasta alla Nobile.

Impasterà una libbra di fior di farina con sette once di zucchero *fino* setacciato, sei torli d' ovi freschi, con due chiara, e due once di fresco butiro: questa pasta dovrà essere alquanto *soda* ed è buona per tutte le *croccanti*.

Con la pasta *croccante*, o alla Nobile, e pane di Spagna, potrà fare de' superbi Tempj, dei cocchj, delle rupi, dei ruderi, di antichità e potrà unire insieme la pasta *croccante*, la nobile, ed il pane di spagna, ed osserverà, che presenta il più bello effetto nel genere di pasticceria *decorata*.

Per formare canestrini, vasi e altri della pasta suddetta si ha la pasta di mandorle, la quale si può colorire come si vuole. Oltre di ciò vi sarebbe il zucchero spongato a di-

versi colori, come vedrà nella parte del riposto, questo l'è ancora ottimo per formare *capriccetti*; ma per eseguire tutto questo, e *bene*; vi necessita, Disegno, Architettura, Genio, Buon gusto, Diligenza, e sento già rispondermi . . . e denaro ancora, ed è verissimo.

§. XI.

Pasta alla Fiamminga.

Farà bollire in una casseruola una caraffa di latte con tre once di butiro, ed un poco di sale; ci porrà quindi del fior di farina a proporzione, e farà cuocere come una pasta reale; divenuta a questa perfezione, la verserà sulla tavola di marmo, e raffreddata, la distenderà della spessezza di uno scudo; la taglierà con lo *sperone* a forma di mostaccioletti, o fittucce; la friggerà con strutto di bel biondo colore, e la servirà polverizzandola con zucchero.

§. XII.

Pasta alla Reale.

Farà bollire in una casseruola una caraffa d'acqua con quattro once di butiro, un'oncia di zucchero, un pochino di sale ed una corteccia di limone; farà bollire per un momento, ne toglierà la corteccia, e ci porrà del fior di farina quanto basti per fare una pasta maneggevole, girandola sempre sopra il foco, ma moderato, con cucchiaja di legno finchè si staccherà dalla casseruola: la toglierà dal foco, e sino a tanto ch'è calda ci porrà un ovo battuto per volta, girando sempre con la mescola ovvero cucchiaja; continuerà così sino a che la pasta si attaccherà alle dita. Questa pasta l'è ottima per una frittura come una specie della pasta *bignè*, ed in qualunque forma vorrà farla, la friggerà con strutto polverizzandola con zucchero.

§. XIII.

Pasta alla Spagnuola.

Farà la pasta *brisè* v. il §. VIII. e seguente, la leviggherà con lo *stenderello*, ossia *laganatojo*, tal quale come

le tele per la pasta de' tagliolini §. I. e di quella precisa sottigliezza; quindi diligentemente poco per volta la vernicerà, o con un pennello di piume, oppure con un pennello di quelli atto per verniciare qualunque lavorio di ferro a foco, ed a mano, ā mano la ravvolgerà ben stretta come un bastone della grossezza del polso della mano; allora con coltello caldo la taglierà in fette sottili, e se ne potrà servire per pasticcetti, o altro.

§. XIV.

Pasta per cannelloni.

Impasterà una libbra di fior di farina, con sei once di zucchero fino un pochino di polvere di ottima cannella, della raspatura di limone (*ma della corteccia*) due ovi, once quattro di butiro, ed un poco d' acqua; maneggerà questa pasta una specie come quella *brisè*. La levigherà con lo *stenderello*, della spessezza di uno scudo, e anche pochissimo più, ne taglierà delle strisce, e le ravvolgerà a dei cannoli di canna che pria bagnerà nello strutto liquefatto lunghi un quarto di palmo, o poco più, secondo il genio, e gusto, perchè su di ciò non posso indovinare l' altrui piacere, perchè a taluni piacciono le cose lunghe, a talun' altri bisogneranno corti, questo poi replico secondo *il genio*; ravvolgerà dunque la pasta a questi cannoli verniciati di sugna liquefatta, che sia ben connessa la unione, e li friggerà con somma diligenza: quando saranno ben cotti di biondo colore, attentamente li sfilerà, riempiendo li detti cannoli, di crema qualunque; di ricotta farsita, cioè, con zucchero, torli d'ovi, e polvere di cannella, e di qualunque marmellata, o conserva sciroppata.

§. XV.

Pasta di flappe.

Impasterà once sedici di fior di farina, con quattro ovi, due once di ottimo butiro, un poco di sale, e mezzo bicchiere da vino, di vino bianco, impastando tutto benissimo, e farà, che la pasta sia *soda*, ma una cosa giusta, facendola alquanto rassettare in un tovagliolo. Questa pasta è buona per fare un' ordura, cioè, farà un raguncino, composto d'in-

teriori di pollo , pezzettini di tartufo, piacendo , de'picciolissimi fonghi , e piselli teneri , se ne è la stagione : prenderà un poco della pasta ne formerà una palla la levigherà col *laganatojo* , tonda perfettamente della spessezza di uno scudo, se la porrà nella palma della mano sinistra , *se Lei è dritto*, e con l' altra ci porrà un poco di quel raguncino , quindi con moltissima diligenza , e pazienza chiuderà benissimo la pasta formandone una palla ben rotonda , verniciandosi le mani nello strutto liquefatto , ed attentamente le friggerà facendole divenire come palle pel bigliardo.

§. XVI.

Pasta per panzerotti.

Prenderà mezzo rotolo di fior di farina , mezzo quarto di sugna , ed impasterà con acqua fresca , maneggiandola e faticandola bene , la distenderà , ovvero , la levigherà come la pasta de' tagliolini , e cercherà che riesca una tela uguale che vernicerà tutto con pennello di piume con ovo battuto ; farà quindi una *farsa* d'ovi battuti, provola grattugiata , ed un trito di mozzarelle , tutto mescolato insieme , e con questa farsa riempirà li panzerotti , tagliandoli, o con lo *sperone*, o con delle *stampe* espressamente , e con strutto li friggerà di bel biondo colore.

PARTE SECONDA

PRIMA SEZIONE

CAPITOLO VI.

Di venticinque pranzi di carne di sei piatti.

Minuta del Pranzo I.

Zuppa al sarpiccon. 2. Lesso di vaccina con salsa. 3. Fritto di granelli. 4. Entremets di petti di pollo al latte. 5. Arrosto di vitella. 6. Crema di fegatini di pollo.

PRATICA.

Zuppa. Prenderà un rotolo di polpa detta *annecchia* la sfiletterà benissimo, togliendone tutte le pellicole; la pesterà, ci unirà quindi la polpa di due pagnotte spungate al latte, la premerà, e la unirà alla pesta carne, più ci unirà ancora quattro ovi battute, ed once sei di provola gratugiata, mezzo grano di petrosemmolo, e maggiorana finissimo triturato, del sale, e poco pepe; ammasserà tutto col pestello, passando questa composizione pel setaccio. Terrà pronto sulla fornella una proporzionata casseruola con brodo chiaro, e di sostanza, bollente, in dove farà cuocere morbidamente il suo estratto formato in piccolissime palline, come precisamente le palle di schioppo del calibro di un' *oncia*; frattanto fetterà sei pagnotte scorzate, ridotte a filettini, li farà brustolire al forno o sotto al fornello, li porrà in zuppiera framischiati con quelle piccolissime polpettine, ci verserà il brodo chiaro giusta il cap. III. §. I, e la servirà.

Lesso con salsa. Farà il brodo chiaro giusta il suo §. con rotoli tre di vaccina, ma che sia il *vacante* per essere que-

sto la miglior carne del manzo; cercherà di non farlo sortir difforme, che per tanto ottenersi legherà pria il pezzo con spago lo farà ben cuocere, ma non scuocere, ed al momento di servire il lesso, lo porrà nel piatto *proprio*, versandoci con simmetria la

Salsa alla ravigote. Metterà in una casseruola due bicchieri di buon brodo due cucchiai a caffè d' aceto, sale, pepe, e del butiro come due noci, stemprerà con fior di farina quattro pugilli di erbe, come, pimpinella, cerfoglio, farà bollire un momento nell' acqua quest' erbe, le premerà bene, e poscia le tritulerà fine, e le metterà nella salsa, facendola unire sul fuoco, e questa verserà sopra del lesso.

Fritto di granelli. Prenda rotoli due di freschi granelli, ne toglierà la prima, e l' altra pelle che li veste, li laverà, ed appena (1) l' imbiancherà li dividerà in quarto per lungo, se sono grandi, per mettà se sono piccoli; li farinerà col fior di farina, li passerà pel battuto d' ovi, l' ingranirà con finissimo pangratto, li friggerà con sugna, li farà sgocciolare in carta *floscia,* e quindi l' accomoderà nel piatto *proprio* con tovagliolo ben disposto al disotto.

Entremts di petti di pollo al latte. Lesserà otto petti di pollanche, dopo li porrà in acqua fresca, diligentemente li spolperà, servendosi soltanto della polpa delle due mettà. Batterà in una casseruola dieci freschi torli d' ovi, come per la salsa alla majonese, ci porrà un' oncia di ottimo butiro, e pian piano *filando* ci farà piovere una caraffa di latte, e farà bene medesimare gli ovi con il latte, e con mescola di legno sopra della fornella farà dolcemente cuocere, e stringere la salsa: per legarla poi ci porrà due once di zucchero polverizzato, ed un pochino di fior di farina, appena di sale, e del succo di limone, tanto, che non disgusti; fatta così la salsa ci rivolgerà li petti di pollo, l' accomoderà nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti, li servirà.

Arrosto di vitella. Avvolgerà in carta verniciata di butiro un pezzo di rotoli tre di vitella, di questa per arrosto,

---

(1) Imbianchire s' intende lessare appena con l' uso dell' acqua bollente.

il filetto, e la coscia è il migliore; legherà con spago l'involto, e lo infilzerà allo spiedo; frattanto sul *pagliaccio* farà arroventare rotoli tre di carboni, li aprirà in due ali lunghe per quanto è il pezzo; nel preciso mezzo ci adatterà lo spiedo, e quando principierà a sgocciolare ci porrà al disotto la leccarda, girando sempre lo spiedo, e bisognandoci dell' umido bagnerà l'arrosto con quella medesima sgocciolatura con poco d'acqua bollente, che porrà nella leccarda, così verrà cotto al vapore il suo arrosto, e sarà il più ottimo; dipoi lo sfilzerà, lo svolgerà, e lo adatterà nel piatto *proprio* per servirlo con lattuga, o indivia trita al disotto.

Crema di fegatini di pollo. Lesserà venti biondi fegatini, ma morbidi, caldi caldi li pesterà finissimo, con la polpa di una pagnotta spungata al latte; passerà per setaccio; quindi scioglierà questo estratto con una caraffa, una di latte, che rimisurando sia due caraffe, e laddove mancasse ci sostituirà del latte; quindi prenderà una caraffa d'acqua, in una mettà ci scioglierà sulla fornella mezzo rotolo di zucchero finissimo, e nell' altra ci scioglierà once quattro di amido; riunirà tutte queste materie, e ne formerà una composizione; ci scioglierà ben bene con la mano sei torli d' ovi freschi; passerà tutto per setaccio, ed in una proporzionata casseruola, girando sempre da un lato con mescola di legno dolcemente sul foco farà legare la crema, che portata alla sua giusta densità la porrà nel piatto *proprio* polverizzandola con cannella.

Minuta del Pranzo II.

Zuppa alla Portoghese di pagnottine farsite 2. Lesso di pollanche alla salsa di pomidoro 3. Entremets di mercerie di polli al butiro 4. Cartoccetti di cervello 5. Arrosto di piccioni 6. Schiuma di vitella.

PRATICA.

Zuppa. Prenda 36 pagnottine di quelle espressamente, che costano mezzo grano l'una; diligentemente ne grattugerà la crosta e con coltellino adattato le vuoterà, conservando un picciolo pezzettino tondo, da servire per co-

perchio: farà intanto un raguncino, di merci di polli, le triturerà, con del prosciutto, e delle erbette; porrà questo trito in una cassaruoletta, con poco butiro, del brodo di sostanza, ci porrà un pochino di fior di farina, per legare questa farsa, ci porrà del sale, pochissima polvere aromatica, come del pepe, della cannella, del garofano, che ai stretti termini di cucina appellasi *tutta spezie*, farà addensare sul foco e ne riempirà le pagnottine, adattandoci benissimo quel pezzettino tondo per otturarle; le bagnerà appena nell' acqua fresca, le farinerà con fior di farina, le passerà pel battuto d' ovi, e diligentemente le frigerà facendole bene sgocciolare con l' uso della carta *floscia*; le porrà in zuppiera, versandoci il brodo chiaro già fatto giusta il capitolo III, §. I. e la servirà.

Lesso di pollanche alla salsa di pomidoro. Farà cuocere nella marmitta ove farà il brodo numero sei pollanche, che bene avrà pulite, ed incosciate come ne ho parlato al suo capitolo, le sgocciolerà perfettamente del brodo, e con grazia le accomoderà nel piatto *proprio*, servendole con la Salsa di pomidoro. Prenderà rotoli tre di polpute pomidoro, le taglierà in quarti, ne toglierà i semi, ed il viscido, le porrà in una casseruola facendole cuocere, rivoltandole sempre, onde non s' attacchino al fondo; le passerà per setaccio, e l' estratto lo riporrà in proporzionata casseruola, mettendoci due once di butiro, del sale, del pepe, e la farà addensare; portata al suo punto, che più le piacerà, o la verserà simmetricamente sopra le pollanche, oppure la farà figurare nelle salsiere, che così sarà più proprio, ed in questo caso prevederà una guarnizione di cavoli come torzelle, o cappucce, cotte in brodo, e fatto un bordo all' orlo del piatto le servirà.

Entremets di mercerie di pollo al butiro. Prenda un rotolo, e mezzo di *fegatini ovinonnate*, e *matresiglie*, laverà bene tutto, e poi li lesserà, facendoli venir morbidi, baderà ancora a schiumare, perchè tramanderanno una schiuma bigia; appena cotti li passerà nell' acqua fresca; frattanto metterà in una proporzionata casseruola un coppino di brodo *ottimo*, un altro di *sugo*, once sei di magro prosciutto finissimo triturato, porrà sulla fornella, ed a poco foco farà bollire, ci porrà ancora once quattro di tartufi a filettini (piacendo), quindi ci porrà li fegatini divisi in due, le spugne degli ovinonnati e le matresiglie divise in due, o in pezzi siccome più o meno saranno grandi; rivolterà benissimo e

farà, che tutto s'incorpori; se l'umido fusse poco, ce ne porrà dell' altro, e momenti pria di servire ci porrà once quattro di ottimo butiro, e servirà quest' *entremets* con guarnizione di crostini fritti.

Cartoccetti di cervello. Farà sedici cartoccetti di carta di buona figura, e precisamente di ogni foglio di carta ne farà otto *schiacchi* (*ho detto il numero di 16. mentre per il punto di proporzione dovrian essere 12 sempre pel numero di* 21. *coperti, ma trattandosi di uno per cadauno, non mi sembra regolare, che il piatto resti vuoto affatto*) prenderà dunque 16 cervelli d' agnello, o di majale se ne è la stagione li laverà, li lesserà, e li terrà nell' acqua fresca, quindi li dividerà a dadi, l' ingranirà col pangratto finissimo, e l' accomoderà nelli cartoccetti framezzati di trito petrosemmolo, del sale, del pepe, altro pangratto, del butiro liquefatto, e poco succo di limone: porrà li cartoccetti in tortiera, che adatterà sù d' una fornella con poco foco al disotto, ed il fornello sopra con moderato foco, onde succeda il *brulè*; al momento di servirli, accomoderà un tovagliolo nel piatto *proprio*, ci adatterà li cartoccetti, e così si serviranno.

Arrosto di piccioni. Prenda sei ottimi piccioni, (*purchè li 12. commensali non sono parasiti bastando mezzo a persona, ma già mi sento dall' amabile lettore del presente, l' osservazione, che dividendoli mezzo per cadauno rimarrebbero il piatto voto, adaggio Signore, se li piccioni si servissero nella bettola sta bene perchè lì si dividono in due metà, ma in una mensa di gentiluomini si scalcano, e sicuramente non tutti ne prenderanno la metà*) che sieno ben puliti, gli aprirà il ventre ne toglierà l' interiori, li laverà più volte, e l' asciugherà, quindi ravvolgerà il collo sotto le ali, che annoderà; ci spunterà gli estremi de'piedi, e con spago li ligherà, e l' infilzerà allo spiedo, facendoli cuocere dolcemente tal quale per l' arrosto di vitella, come ho detto al pranzo primo, quindi li sfilzerà, ne toglierà lo spago, e con poca insalatina trita nel piatto *proprio* li servirà.

Schiuma di vitella. Prenda un rotolo, e mezzo di polpa di vitella, la sfiletterà benissimo, togliendone tutte le membrane, e tendini, la pesterà *finissimo* nel mortajo, e quindi la ripesterà con la polpa di due pagnotte di pane spungata nel latte, e premuta, dipoi passerà per setaccio questo pesto, e ci unirà otto chiara d' ovi ben bene battute, e montate in

fiocca (1) le unirà con la precedente composizione, come pure li otto torli e medesimerà tutto; ci unirà ancora once dodici di ottimo zucchero *fiorettato*, con once sei di candito di zucca a piccioli dadini, e poca polvere di ottima cannella, oppure quattro, o cinque stille di oglio di cannella: prenderà una proporzionata casseruola, la vernicerà di ottimo butiro, o anche sugna, e la polverizzerà di fior di farina, o di pan-gratto finissimo, ci verserà la composizione, badando, che vadi sino alla metà della casseruola; frattanto accenderà rotoli tre di carboni nella fornella, e quando saranno tutti accesi perfetti, li toglierà tutti, restando nella fornella pochissima brace; adatterà la casseruola sulla fornella e mi piacerebbe, che vi entrasse sino alla metà; farà un bordo di carboni, e gli altri li porrà sopra del coverchio, col ventarolo farà rimanere sempre il foco acceso, osservando spesso la cottura della schiuma, dovendo elevarsi fino a sopra la casseruola, e conoscerà la precisa cottura, quando immergendo la lama del coltello nel mezzo della schiuma, se ne sortirà *netta*, l'è cotta; se *umida*, ha bisogno di ulterior cottura: giunta alla sua perfezione porrà la casseruola sul pancone per farla rassettare; dipoi diligentemente con la punta del coltellone cercherà di staccarla nel suo dintorno, e con molta avvedutezza la rivolterà nel piatto *proprio* con tovagliolo ben disposto al disotto, e così la servirà.

Minuta del Pranzo III.

Zuppa di rotelline farsite. 2. Ordura di piccoli pasticcetti scoverti. 3. Fricandò di petti di gallotta con salsa di spinaci. 4. Cotelette di capretto alla Mensicof. 5. Lingue d'agnello al gratino. 6. Schiuma di fegato di vitella.

PRATICA.

Zuppa di rotelline farsite. Prenda un pagnottone, e laddove non fusse molto grande, ne prenda due, li taglierà

(1) Battute, montare in fiocca, o alla fiocca, s' intende dividersi prima le chiara dai torli, e che sian freschi, e battere o col battitoro di vetiche, o col fascetto di ottone, o con la così detta *sbattitora* le chiara in un polsonetto di rame senza stagno, e battere sempre da un lato, altrimenti si corrompono, e batter tanto, che non vi sia più umido, e che la fiocca, o sia schiuma sia ben dura.

in larghe fette, spesse come uno scudo, ne taglierà col ferro come per le *particole* segnato nella lista degli attrezzi da cucina, e ne taglierà moltissime rotelline; porrà queste in un tovagliolo bagnato all' acqua fresca, adattandole tutte ben disposte nella metà del tovagliolo, e con l' altra metà le coprirà, perchè così saranno perfettamente bagnate; frattanto farà delle diverse farse, come *p. e.* una la farà di fegatini di pollo pestati, rammassando il loro pesto con torli d' ovi, poco butiro prosciutto, tartufi, per chi piace, petrosemmolo, e maggiorana finissimo triturato, un' altra la farà di ostriche peste, e farsite come la prima, un' altra la farà di angini, prima lessati li spicchi, un' altra la farà di fonghi, cotti, e pesti, e rammassati come sopra: di tutte queste farse ne riempirà la metà di quelle rotelline, e con l' altra metà le coprirà comprimendole bene, quindi le farinerà, le passerà nel battuto d' ovi, e le frigerà con strutto sgocciolandole bene e facendole asciugare sopra della carta *floscia*, le porrà in zuppiera, ci verserà il brodo chiaro già fatto come al suo capitolo III. §. I, e la servirà.

Ordura di pasticcetti. Farà la pasta frolla come è prescritto nel capitolo delle paste, e per la solita proporzione da servire per dodici coperti impasterà libbre due di fior di farina e ne formerà dei diversi pasticcetti nelle proprie formette, e vuote le farà cuocere coll' uso del fornello; frattanto farà un raguncino di piccolissime polpettine fegatini tritulati, fonghi simili, filettini di tartufi: ligherà questa farsa con poco brodo di sostanza, e fior di farina, la farà incorporare, e ne riempirà li pasticcetti già cotti, e sformati; disporrà graziosamente un tovagliolo nel piattro *proprio*, e li servirà.

Fricandò di petti di gallotta con salsa di spinaci. Per dodici coperti prenderà sei buoni petti di gallotta, li dissosserà, li dividerà in due, togliendone la cute; li *piccherà* di filettini di verrigine lattante con una proporzionata *lardaruola* nella quale ci adatterà un filettino per volta di verrigine, e simetricamente *piccherà* li detti mezzi petti facendone rimanere la metà da fuori degli anzidetti filettini quando avrà terminato di *piccare*, coprirà il fondo di una casseruola proporzionata con delle fettoline di buon lardo, e prosciutto, sopra di queste delle fettoline *di cipollette*, e sopra di queste ci disporrà li petti, sopra di essi farà come pel disotto, ci porrà poche stecchette di cannella, e teste di garofani; ci porrà dell' acqua fresca oltrepassando tre

dita del *volume*; porrà un foglio di carta sopra la casseruola, e quindi ci adatterà il coperchio; farà cuocere questo frigandò sulla fornella a foco regolare; frattando lesserà grana quattro di spinaci, li premerà dopo cotti, li passerà per setaccio, e l'estratto lo porrà in una casseruola con butiro, ed un filetto di aceto, del sale, e del pepe, lo farà legare un momentino al foco, lo porrà nel piatto *proprio*, ci adatterà ben disposti li mezzi petti, che vedrà il punto di cottura non dovendo esser duri con le punte di lardelli al disopra, e servirà questa entrata con crostini fritti attorno.

Cotelette di capretto alla Mensicof. Prenda 24 cotelette, ben tagliate, ed appropriate di capretto, le batterà un pochino, le disporrà in un piatto, le condirà di sale, pepe, e butirro liquefatto, le mescolerà bene, le *panerà* di pangratto, e le farà cuocere sulla gratella di bel colore, le porrà nel piatto *proprio* con sotto sugo di manso con un trito di cipollette sotto cotto nel sugo medesimo, e con poco sugo di limone, le servirà.

Lingue d'agnello al gratino. Prenda 24 lingue d'agnello, le laverà benissimo, le farà sgorgare nell'acqua vicino al foco, poi le imbianchirà all'acqua bollente, e quindi cuocere, a mezza cottura, con acqua, sale, un mazzetto diverso, come, maggiorana, petrosemmolo, pimpinella basilico; quando saranno mezze cotte, ci toglierà la pelle, e le porrà a finir di cuocere in un altra casseruola, con qualche fetta di lardo, di prosciutto, di cipolla, di carota, uno spicchio d'aglio, un altro mazzetto d'erbe, due garofani, sale, e brodo, coprirà la casseruola con un foglio di carta, e quindi il coperchio, facendole terminar di cuocere con foco sotto e sopra. Quando saranno cotte porrà nel piatto *proprio* la farsa di *gratino*, che farà come segue; pulirà, laverà, ed asciugherà bene una dozzina di fegatini di pollo, li pesterà nel mortajo, con once quattro di ottimo lardo, e due once di butirro; unirà a questo pesto un trito di cipollette, scalogna, e petrosemolo, un poco di basilico in polvere, sale, pepe, poca raspatura di noce moscata, quattro torli d'uova crude, mescolerà tutto benissimo, e la distenderà nel piatto *proprio*, ci aggiusterà sopra le lingue con simmetria, le coprirà con fette di lardo già cotte, ed un foglio di carta bagnata nel brodo. Farà *gratinare* al forno la farsa di un bel color d'oro; quando sarà tutto *precisato*, ne farà sgocciolare tutto il grasso, ne toglierà le fette di

ardo e servirà questo *Entremets* con guarnizione di cipollette attorno cotte glassate.

Schiuma di fegato di vitella dolce. Prenda due fegati di vitella, ne toglierà il fiele; li laverà più volte, e li lesserà non molto, quindi li dividerà in minutissimi pezzi, e li pesterà finissimo, ci unirà la polpa di once otto di pane spungata nel latte, e premuta, passerà per setaccio questo pesto, unendo a questo estratto otto chiara d' ovi ben battute alla fiocca, e spumose, e bene mescolerà; ci unirà li torli, con once dodici di zucchero *fiorettato,* once sei triturato finissimo, di zucca candita, e scorzette di portogallo, unirà tutto insieme; vernicerà di butiro, o di strutto una proporzionata casseruola, la ingranirà di finissimo pangratto, e ci verserà la composizione, badando, che la medesima non deve oltrepassare la metà della casseruola: accenderà rotoli due di carboni in una fornella, e quando saranno tutti ben roventati, li toglierà tutti dalla fornella, sopra di essa ci adatterà la casseruola col suo coperchio con un sottocoperchio di carta; farà attorno di essa un bordo dei carboni, e gli altri sopra del coperchio ventolando sempre col ventarolo onde non fare incenerire il foco, e far cuocere la schiuma dolcemente; quando sarà ben gonfia, vedrà il suo punto di cottura immergendo una lama di coltello nel mezzo; se la lama ne sortirà *verniciata,* non l'è ancora perfezionata la cottura; se ne sortirà *asciutta,* l'è cotta, la toglierà dal foco, la farà alquanto rassettare, e quindi diligentemente la staccherà con la punta del coltellone nel suo dintorno; adatterà una salvietta nel piatto *proprio,* e sopra di esso rivolterà la schiuma, e così la servirà.

Minuta del Pranzo IV.

Zuppa di palline di pasta bugnè. 2. Fritto di granelli, e cervelli. 3. Lesso di zinna alla salsa di riso. 4. Lingue d' agnello alla provenzale. 5. Cosciotto di castrato alla poele. 6. Budini di beccaccia al vino di Spagna.

PRATICA.

Zuppa. Farà la pasta bugnè con un rotolo di fior di farina giusta il capitolo delle paste, ne farà delle immense pal-

line, le frigerà con strutto di biondo colore, le porrà in zuppiera, e ci verserà il brodo chiaro, e così la servirà.

Fritto di cervelli. Prenda, sedici cervelli di castrato, o di majale, se n'è la stagione, o pure d'agnello li lesserà li dividerà in dadi, e li farà sgocciolare, li farinerà, e poscia li passerà pel battuto d'ovi, e quindi li frigerà: li farà sgocciolare sopra carta *floscia*: adatterà un tovagliolo, nel piatto *proprio*, ed a forma di cuppola accomoderà questa frittura aspersa tutta di foglie di petrosemmolo fritto.

Lesso di zinna. Prenda rotoli tre di giovane zinna, ne toglierà, se ve ne sono, de' peli bruggiandoli, e la porrà a bollire in una marmitta piena d'acqua; baderà bene a schiumarla, onde non si annerisca, e quando ne avrà tolta tutta la schiuma, porrà nella marmitta once sei di ottimo lardo di prosciutto pesto e due once di sale, e la farà ben cuocere; frattanto farà bollire once dodici di ottimo riso, e che sia ben *veduto*; cotto che sarà, lo *ligherà* con once quattro di parmigiano grattugiato, otto torli d'ovi, ed once quattro di buono butirro, farà che bene si addensi, e ne guarnirà l'orlo del piatto, che dovrà servire, lasciandoci il vuoto nel mezzo, quindi dividerà in fette grandi la zinna, togliendone quella cute forte, che sicuramente ci deve essere, e così sarà servito.

Lingue d'agnello alla provenzale. Farà bollire 24 lingue d'agnello, che sieno ben pulite dalla pelle, ed in pari tempo, taglierà due cipolle bianche in filetti, le passerà in una casseruola sopra il foco con un poco d'oglio, ma che sia ottimo, a metà della cottura ci aggiungerà un poco di fior di farina, petrosemmolo, e prugnoli triti poco sale, e pepe, bagnando con un bicchiere di vino bianco bollente, e sugo di carne. Farà bollire fin che le cipolle sian cotte; allora toglierà dalla marmitta le lingue già cotte, le porrà nella salsa, facendole prender gusto per una mezz'ora: frattanto farà de' crostini di pane tagliati a creste di gallo, li frigerà, e ne formerà guarnizione al piatto accomodando le lingue, versandoci la salsa sopra, e che stia bene di sale, e sia di buon gusto.

Cosciotto di castrato alla poele. Prenda un cosciotto di castrato di buona qualità, lo disosserà alla riserva del *manico*, lo riempirà di un salpiccone d'animelle crudo, lo cucirà, lo porrà in una casseruola con fette di lardo sotto, e sopra, lo bagnerà con la *poele*, che farà così. Porrà in

una casseruola dei ritagli di vitella tagliati in piccioli pezzi, ed imbianchiti un momento all' acqua bollente, dei dadi di prosciutto, carota, qualche scalogna, qualche cipolletta intera, dei pezzetti di sellero, pepe sano, garofani, sale; passerà soprà il foco con once sei di butirro; quando la carne principierà ad asciugarsi, la bagnerà col brodo generale, la farà bollire per un quarto d' ora, la schiumerà bene, la toglierà dal foco, e ci premerà un limone: fatta questa salsa la porrà nella casseruola ove è il cosciotto, coprirà con un foglio di carta, e quindi il coperchio proprio, e farà cuocere con foco sotto, e sopra; quando sarà cotto, lo adatterà nel piatto *proprio*, versandoci tutta quella salsa passata per setaccio ben ristretta, e piacendo, ci porrà dei pezzettini di tartufi cotti.

Budini di beccaccia al vino di Spagna. Prenda quattro beccacce, le spennerà, le pulirà, le laverà, e le farà arrosto; le spolperà interamente, e tritulerà tutta la carne finissimo; porrà in una casseruola un pane di butirro, ovvero once sei, una scalogna trita, e farà soffrigere ad un foco leggiero; quando sarà divenuta color d' oro, ci porrà un poco di petrosemolo trito, e farà soffriggere ancora, bagnando con un bicchiere di Malaga bollente, ed un poco di brodo di sostanza; pesterà grossolanamente le carcasse delle beccacce nel mortajo, e le porrà nella casseruola, con una decina di crostini di pane ben fritti nel butirro ancora pesti, ci porrà un mazzetto di erbe, maggiorana, petrosemmolo, basilico, pimpinella, cerfoglio, quattro cipollette, quattro teste di garofani, due foglie d'alloro, del sale, e del pepe, farà bollire dolcemente tutto insieme per una mezza ora; quindi disgrasserà, e passerà pel setaccio, che sia ben densa; porrà questo estratto in una terrina, mettendoci insieme le beccacce trite, ci porrà ancora due libbre di panna di majale liquefatta venti torli d' ovi crudi, sale fino, spezie fine, e mescolerà tutto bene; ne riempirà dei budelli di majale ben puliti; li farà cuocere diligentemente in acqua bollente badando, che non crepino e poscia in una tortiera con grascio di majale li farà abbrustolire onde prendano colore, e li servirà nel piatto *proprio*.

Minuta del Pranzo V.

Zuppa al bagno-mario. 2. Lingua di manzo alla salsa di capperi. 3. Fegato di vitella alla Veronese. 4. Animelle di vitella all'Inglese. 5. Arrosto di fegatini. 6. Schiuma di granelli al latte di mandorle.

PRATICA.

Zuppa. Prenda una caraffa, e mezzo di consomè freddo o altro brodo buono bianco, ci unirà una dozzina di torli d' ovi freschi, once otto di parmigiano grattugiato una caraffa di fiore di latte, e poco sale, passerà tutto per setaccio; porrà questa composizione in una piccola marmitta di rame, e la farà cuocere al bagno-mario ed allorchè sarà ben legata, la toglierà dal foco, la farà alquanto raffreddare, e con un piccolo cucchiajo ne prenderà dei pezzi della composizione suddetta, li porrà nella zuppiera, in dove verserà il brodo già fatto giusta il cap. III. §. I con alquanto di brodo colorito bollente, e la servirà.

Lingua di manzo alla salsa di capperi. Prenda una bella lingua di manzo, la laverà, e gli taglierà la *regaglia* da capo, la farà allessare una mezz' ora all' acqua bollente, e poi la passerà alla fresca, la *larderà* di grossi lardelli di prosciutto per traverso, la porrà in una casseruola con fettoline di lardo, prosciutto, cipollette, stecchette di cannella, poche teste di garofani del sale, e del pepe, e ci porrà del brodo; coprirà con un foglio di carta, ed il coperchio, e farà bollire; frattanto farà la salsa di capperi facendone un pesto di once dodici, li farà bollire in una casseruola con acqua, ed once quattro di strutto; quando si saranno ben disfatti li passerà per setaccio, legherà la salsa con pochino di fior di farina in una casseruola sul foco ci porrà poco sugo di limone, e per toglierci molt' asprezza ci porrà un pochino di zucchero, onde dia buon gusto; quindi toglierà dal brodo la lingua ben cotta la dividerà per lungo, ma senza staccarla, la porrà nel piatto *proprio* con sotto la salsa di capperi, e così la servirà.

Fegato di vitella alla veronese. Prenda due fegati di vitella, ne toglierà la pelle ed i nervi, li taglierà in fette eguali, e non tanto sottili, prenda una tortiera con butirro liquefatto; passerà pel battuto d' ovi le fette di fegato, quindi le panerà con pangratto, con sale, pepe, petrosemolo,

e cipolletta trita, le aggiusterà nella tortiera, e farà dolcemente cuocere; quando avranno preso colore da una parte, le volterà, e cotte che saranno, le disgrasserà dal butirro, e le servirà con un buon sugo di limone; avvertendo, che il fegato sia sugoso, e non diseccato.

Animelle di vitella all' Inglese. Prenda le animelle di vitella, le pulirà, e le imbianchirà; di poi le porrà in una casseruola, con un pezzo di butirro, un altro di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, e pepe, la passi sul foco, sbruffandoci un pizzico di farina, bagnando con brodo chiaro, facendo cuocere a piccolo foco. Quando saranno cotte, disgrasserà la salsa, e passerà le animelle in un' altra casseruola, e tutta la salsa la passerà per setaccio, e nel momento di servire la legherà con rossi d' ovi, fiore di latte, sugo di limone, e petrosemolo trito, ma pria imbianchito.

Mi permetta, che l' avverto, che tutte le salse legate in questo modo, parlo ove ci entrano gli ovi, non debbono bollire, altrimenti l' uovo si *straccerà*, ma addensirsi soltanto sopra la cenere calda volendo unirci dei piselli, stà bene, ma ce li porrà cotti come una guarnizione nel bordo del piatto *proprio*.

Arrosto di fegatini. Prenda 24 proprj fegatini di pollo, ma che non siano di quelli piccolissimi; li laverà, e l' asciugherà, li passerà nel battuto d'ovi, e poi l'ingranirà con pangratto di grana finissimo, parmigiano grattugiato del sale, del pepe, e se ne è la stagione li ravvolgerà nella rete di majale, in difetto anche in quelle di agnello; l' infilzerà a dei spiedini *espressi* intersecandoli con dei crostini di pane: e sopra la graticola li farà cuocere bagnandoli da tanto in tanto con butirro liquefatto: quando saranno cotti, però, che restino sugosi non brustoliti, porrà questi spiedini in un piatto, ci spazzerà del sugo di limone, quindi li sfilerà, e l'accomoderà nel piatto *proprio* con scarola trita finissimo sotto.

Schiuma di granelli al latte di mandorle. Prenderà rotoli due di granelli, ne toglierà la prima, e seconda pelle, li laverà benissimo, e l' imbianchirà, quindi li pesterà nel mortajo finissimo; frattanto pesterà once dodici di mandorle dolci, le scioglierà con una caraffa d'acqua fresca, passerà per una salvietta ed in questo latte ci farà spungare once sedici di polpa di pane, quindi la premerà, e la pesterà

assieme col pesto de' granelli; quando tutto sarà mischiato, passerà per setaccio ben forte, unirà a questo estratto otto chiara d' ovi battute in fiocca bene schiumati, poi ci unirà ancora li rossi; fatta questa dose, potrà decidersi se la presente schiuma la vole dolce, o brusca; se dolce, ci porrà once dodici di zucchero *fiorettato*, e poco trito di scorzetta di portogallo candito, pochissima polvere di ottima cannella, o delle stille d' oglio della stessa; se brusca, ci porrà once otto di parmigiano grattugiato, del sale, del pepe, ed un trito finissimo di petrosemolo; vernicerà una proporzionata casseruola di strutto, o butirro, la ingranirà di pangratto, e ci verserà la composizione, badando, che tutte le composizioni per schiume non debbono oltrepassare la metà della casseruola: accenderà rotoli due di carboni nella fornella, quando saranno tutti bene accesi, li adatterà, ed accomoderà, come ho detto per tutte le schiume, non dovendo moltiplicare enti, senza necessità; baderà alla sua cottura: quando si sarà rassettata fuori del foco, la staccherà diligentemente con la punta del coltello, e la rivolterà nel piatto *proprio* con sotto una salvietta ben disposta.

Minuta del Pranzo VI.

Zuppa di pane grattato. 2. Petto di manzo alla reale con salsa di pomidoro. 3. Petti di gallotta alla lombarda. 4. Prosciutto di majale fresco alla tartara. 5. Carbonada di castrato. 6. Gelo di poncio alla rosa.

PRATICA.

Zuppa. Fatto il solito brodo per le zuppe chiarissimo, ne porrà una parte in una piccola marmitta, ci porrà del pane grattato finissimo, e passato pel passabrodo; lo farà cuocere a lento foco; quando sarà cotto ci unirà un battuto di dodici rossi d' ovi, once otto di parmigiano grattugiato, lo farà legare, e bollente lo verserà nella zuppiera, servendola giusta di sale, e non molto densa, in modo che sia semolacea.

Petto di manzo alla Reale. Prenda un bel petto di manzo, ne toglierà le coste corte, alzerà la pelle carnuta, che ha al disopra, e ci porrà framezzo un buon ragù di due capponi, con prugnoli, e tartufi, che questa seconda parte la eseguirà così.

Farà un brodo colorito ovvero *ragù* due capponi, che sieno ben cotti, ma in brodo ristretto; quando saranno cotti

li spolperà tutti, ma con diligenza, e ridurrà la carne in filetti; in quel brodo che ha cotto li capponi, ci farà cuocere delli prugnoli, e filettini di tartufi, ed unirà tutto, che framezzerà nel petto di manzo, lo cucirà tutto all' intorno, e lo porrà in una proporzionata casseruola con acqua bollente, brodo chiaro, vino bianco bollente non più di una caraffa, un grosso mazzetto d'erbe, come petrosemolo, magiorana, cerfoglio, basilico, e poche foglie d' alloro, due cipolle, una stecchetta di cannella, e poche teste di garofani, e delle fette di prosciutto, porrà sopra la casseruola un coperchio di carta, e quindi il proprio; lo farà cuocere. Quando sarà cotto lo sgocciolerà bene dal grasso, lo asciugherà con un panno, e lo scucirà; lo porrà nel piatto *proprio* con salsa di pomidoro sotto; mi astengo di prescrivere la la salsa di pomidoro, mentre chi non la sà?

Petti di gallotta alla lombarda. Prenda 12 petti di gallotta, li dissosserà diligentissimamente, e ne toglierà la pelle, quindi li ridurrà in fette uguali; farà una farsa *delicata* di fegatini di pollo pria lessati appena, poi li pesterà; ci pesterà ancora della polpa di pane spungata nel latte, e bene premuta, e ci unirà poca provola grattugiata; separatamente pesterà ben fino della polpa di prosciutto salata, ed un tartufo, e con questo ci ripesterà un poco per volta del pesto primiero, onde bene si medesimi; quindi lo passerà per setaccio con alquanto butiro: unito questo estratto, che sarà come un sorbetto, ne porrà sopra di ciascheduna fetta dei petti di gallotta con del sale, e del pepe, e le ravvolgerà come fussero braciolette, e le ligherà con filo ben formate, e che sieno tutte eguali: terrà dei piccoli spiedini di legno, ai quali infilzerà non più di sei per parte: porrà questi spiedini in una casseruola non molto *fonda*, badando, che stiano tutti in piano, ci porrà delle fettoline di prosciutto, poche fettoline di cipollette, poco sale, e pepe, e poca polvere di cannella, e garofano, e del butiro liquefatto: porrà la casseruola sopra la fornella, e farà dolcemente soffriggere; quando avranno preso colore da una parte, le rivolterà, ed avendo preso egual colorito, ci porrà un bicchiere di vino di sciampagna bollentissimo; quando saranno cotte, le toglierà dalli spiedini, e le riporrà in un altra casseruola *piatta*; disgrasserà la salsa, la passerà per setaccio, ci porrà un pochino di fior di farina *setacciandocela*, onde non si aggruppisca, la verserà sopra le braciolette, le farà infuocar bene, le ac-

comoderà nel piatto *proprio* con una guarnizione mista di piselli, filettini di tartufi, e di prosciutto, tutto pria bollito in brodo colorito, e così sarà servito.

Prosciutto di majale fresco alla Tartara. Prenda un buon prosciutto di majale fresco, l' eguaglierà tutto al dintorno taglierà la giuntura del *gambo* senza staccarlo dal pezzo, lo *steccherà* di lardelli di prosciutto, di teste di garofani, e di pistacchi, lo ravvolgerà in un pannolino finissimo, e lo legherà con spago strettissimo, lo porrà nella casseruola *rotonda*, versandoci due caraffe di vino bianco dolce, mezza caraffa di ottimo aceto, una bottiglia di malaga, una bottiglia di madera, una bottiglia di rum, il succo di una dozzina di limoni, poca cannella contusa, con teste di garofani ravvolti in una pezzolina di tela forte ben legata, e bisognandoci più brodo, ci porrà dell' acqua fresca, onde il prosciutto resti galleggiando, e lo farà cuocere, rivoltandolo spesso.

Quando sarà ben cotto, lo toglierà da quel brodo, e lo porrà sotto di un peso a sgocciolare non solo, ma che prenda una figura piana; quindi lo scioglierà dal panno-lino, e lo porrà in una tortiera verniciandolo di butirro, e farinandolo di pangratto, lo porrà nel forno appena infuocato, perchè colorisca la grana, e lo riscaldi; lo servirà nel piatto *proprio* con salvietta al disotto.

Carbonada di Castrato. Prenda rotoli tre di polpa di castrato, ne formerà diversi pezzi eguali, li larderà di lardelli di lardo di prosciutto; farà scaldare in una casseruola dello strutto, e quindi ci porrà la carne con del sale, e pepe, passerà sopra il foco bagnando con due bicchieri di vino rosso ottimo, ma bollente, e brodo rosso a proporzione, ci porrà un mazzetto d'erbe come, cerfoglio, petrosemolo, basilico, maggiorana, uno spicchio d' aglio due selleri due buone carote, e farà cuocere dolcemente; prenda due dozzine di cipollette, le quali ben pulite le friggerà con strutto di bel color d' oro, e le porrà ancora nella casseruola: quando il castrato è cotto, lo toglierà, tenendolo al caldo; conserverà le cipollette, disgrasserà la salsa, la passerà per setaccio, la ligherà con torli d' ovi freschi, la riscalderà, accomoderà il castrato nel piatto *proprio*, lo guarnirà con le cipollette con delle croste di pane fritto, e ci verserà la salsa sopra, ma non molta.

Gelo di poncio alla rosa. Prenda due piedi di vitella, li

taglierà per lungo, ne toglierà tutto il midollo, e quanto grascio si potrà, li laverà, e li porrà a bollire in sei caraffe d'acqua, baderà di bene schiumare, e li farà scuocere; passerà per setaccio il brodo; quando sarà ridotto al terzo; lo porrà a rinfrescare in un vase stretto; perchè lo possa meglio disgrassare; allora lo farà filtrare per una salvietta stretta, e bagnata all' acqua fresca; dipoi riporrà il brodo in una casseruola, e con chiara d' ovi schiumanti, che mescolerà nel brodo, sopra di un foco leggiero lo schiumerà per renderlo chiaro: ci porrà del zucchero bianco, onde sciroppare il brodo, facendoci bollire una buona stecchetta di cannella, e poche cortecce di limone fresco: farà continuare a bollire, ma dolcemente; prenderà venti bacchette di *bombò*, col senso di rose, le pesterà, e la polvere la porrà in quel brodo; quando tutto avrà preso corpo, e gusto, lo saggerà, per vedere se v' ha più bisogno di dolce, ci rimetterà dell' altro zucchero; lo ripasserà pel setaccio, e riporrà di nuovo il brodo nella casseruola, in dove ci porrà dell' ottimo rum, e tanto, che non disturbi alla bocca; ci farà dare pochissimi leggieri bolli, e dipoi porrà questo brodo in quella forma più regolare, che crederà al fresco, oppure un' ora, e mezzo pria di servirlo lo porrà in neve, nel modo seguente. Prenderà rotoli due di neve, l' acciaccherà; adatterà una o due *mappine* in una scudella di terra, e sopra ci porrà la neve, e quindi la forma col brodo; e così facendo con la continuazione, farà gelare la forma.

Al momento di servirla, cercherà diligentemente staccare con la punta di un coltellino quel concelato brodo, onde succeda facile rovesciare la forma nel piatto *proprio*, cioè, adatterà una salvietta sopra la forma, ci porrà sopra di essa il piatto, e con ambo le mani rivolterà con diligenza molta la forma, che la troverà ben disposta sopra la salvietta, e così la servirà.

Minuta del Pranzo VII.

Zuppa all' agresta. 2. Ordura di crocchetti di vitella. 3. Lesso di zinna di vaccina con salsa di pomidoro alla marziale. 4. Fricassea di capretto all' oscura. 5. Pernici farsite con salsa agrodolce. 6. Petti di polli alla crema.

PRATICA.

Zuppa all' ugresta. Farà arrosto due buone pollanche, le spolperà, e le pesterà finissimo con quattro selleri lessati nel brodo chiaro, ci pesterà ancora once otto di polpa di pane spungata nel brodo medesimo, ed once quattro di mandorle dolci, tutto ripeto, che sia ben pesto; lo passerà per setaccio, e posto in una casseruola lo scioglierà con brodo chiaro formandone un *culi*; lo farà quindi bollire, con moltissimi acini di agresta, e petrosemolo trito; terrà pronto le fettoline di pane bruscate all' aria del forno, le porrà in zuppiera inzuppandole col brodo chiaro, e quindi ci verserà il brodo precedente, e la servirà.

Ordura di crocchetti di vitella. Prenda un rotolo, e mezzo di polpa di vitella, la taglierà a dadi, e la passerà in casseruola con butirro, la farà alquanto soffrigere, e poi pesterà con grascio di vitella, polpa di pane bagnata in latte, rossi d' ovi crudi, poca polvere di cannella, e fior di latte; fatto questo *pastume* ben mescolato, ne formerà li crocchetti lunghi come braciolette, li passerà nel pangratto, e parmigiano, li friggerà, e bene sgocciolati dal grascio, li accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Lesso di zinna con salsa di pomidoro, alla marziale. Prenda rotoli tre di zinna, ne toglierà li peli se ve ne sono bruggiandoli, la laverà più volte, e la porrà in una marmitta di rame piena d' acqua fresca, e la farà bollire schiumandola bene; quando sarà ben cotta, ne toglierà quel pezzo di cuojo, che così si tiene dal macellajo, la farà in diverse fette uguali grandi, e la terrà nel brodo, frattanto che eseguirà la salsa: prenda rotoli tre di pomidoro le dividerà per metà, ne toglierà tutto il viscido con li semi, tritulerà la polpa, e le farà bollire quindi li passerà per setaccio; pesterà once otto di magro prosciutto pria tritulato, con once quattro di capperini in aceto, ed un grano di petrosemolo; con dieci torli d' ovi

duri, unirà questo pesto al sugo di pomidoro già passato; mescolerà bene, e lo farà dolcemente bollire con once quattro di butiro, con del sale, e pepe che lo ridurrà ad una regolare consistenza; accomoderà le fette di zinna nel piatto *proprio* a forma di cuppola, e ci verserà sopra la salsa.

Fricassea di capretto all' oscura. Prenda rotoli due di capretto, che sieno li quarti di dietro, li taglierà in pezzi e li farà soffriggere con lardo di prosciutto pesto, li farà cuocere, bagnando con brodo di carne, erbette trite, e spezie; farà frattanto una salsa con fonghi ottimi triti, pria però ben puliti, e purificati, e tartufi triti; farà tutto questo soffriggere, con poco butiro, bagnando per far cuocere con brodo, e ci porrà un poco di fior di farina per legare; dipoi la mescolerà con la fracassea, porrà nel piatto *proprio*, e servirà con guarnizione di crostini fritti.

Pernici farsite con salsa agrodolce. Prenda quattro ottime pernici, saranno migliori quelle vive, che quelle prese con lo schioppo, perchè la carne l' è più bianca; le pulirà benissimo, e pria d' aprirgli il ventre le disosserà, con coltellino *proprio*, tagliando lungo la schiena, e diligentemente le scarnirà radente le ossa, togliendole tutte, ne toglierà il gozzo, badando di affatto forare la pelle; le laverà, e le asciugherà; pulirà li loro fegati, e se ne servirà nel farsito per riempirle, che lo farà di polpa di vitella pesta con polpa di pane, torli d' ovi, e provola grattugiata, erbette trite, filettini di prosciutto, e dei tartufi (*questi sempre però piacendo*, *perchè non a tutti piacciono*) con del sale, del pepe, e pochi aromi polverizzati, ne farà un *pastume*, e ne riempirà le pernici con li loro fegati, e filettini d' ovi duri, le cucirà, e le incoscerà, e le legherà con spago, le avvolgerà in un panno-lino, e ben cucite, le porrà in una grande casseruola a bollire con una bottiglia di malaga, tre caraffe di vino bianco dolce, mezza caraffa di aceto, una libbra di spirito di vino, due limoni, e portogalli fettati, due foglie d' alloro, quattro teste di garofani, due stecchette di cannella, ed il resto del pieno della casseruola, ci porrà acqua; farà bollire, e da tanto in tanto le rivolterà: giunte alla cottura, che osserverà sotto al tatto del dito, le porrà sotto di un regolare peso onde

sgocciolino, e divenghino *compatte*, però le scioglierà da quel panno-lino, ed in linea le adatterà sotto al peso, ravvolte in altro panno-lino; frattanto farà la salsa agrodolce: porrà in una proporzionata casseruola, grana due di passerini grana due di pignoli, grana due di mandorle dolci spellate, bruscate, e tritolate, once quattro di cedro candito tritulato, una caraffa e mezzo di aceto ottimo, una libbra e mezzo di zucchero di cucina, una quarta d' oncia di ottima polvere di cannella, una caraffa d' acqua, poco sale, e pepe, e farà bollire; quando tutto avrà lasciato il suo *crudo* e sia entrato in cottura, ci porrà del fior di farina girando sempre con la mescola, perchè tutto si leghi, e porterà la salsa alla sua giusta densità; quindi, prenderà le pernici, le dividerà per metà per lungo, e le farà incorporare nella salsa, senza farle bollire, ma che l' azion calorica le penetri, e sieno bollenti; le porrà nel piatto *proprio*, e le servirà.

Petti di Polli alla crema. Prenda sei petti di pollanche, li lesserà, e li spolperà interi, togliendone la pelle, li farà a lunghi filetlini, e li terrà in acqua bollente facendoci conservare il grado calorico; farà intanto una crema, cioè, metterà in una casseruola una caraffa di latte, otto torli d'ovi freschi una libbra di ottimo zucchero *fiorettato*, once cinque di amido *fiorettato*, una caraffa d' acqua fresca, pochissima polvere di ottima cannella, e garofano; discioglierà tutto bene con la mano, e passerà per setaccio, verserà tutto in casseruola, e dolcemente farà cuocere questa crema sopra la fornella girando sempre con la mescola da un lato, badando, che non attacchi al fondo; quando si sarà bene addensita, ci mescolerà li filettini di petti di pollo, bene sgocciolati, e ci porrà una, o due prese di ottimo rum; porrà nel piatto *proprio*, e farà subito servir caldo.

Minuta del Pranzo VIII.

Zuppa alli pollastri. 2. Ordura di cannoli farsiti. 3. Cosciotto di castrato al vino di sciampagna. 4. Quaglie alla Reale. 5. Filetto di manzo in bifstek. 6. Torta di pasta frolla scoverta con sanguinaccio.

PRATICA.

Zuppa. Farà soffriggere due ben puliti pollastri in una casseruola, con butirro, cipolle trite, prosciutto, e giusto sale, rivoltando sempre, quando la cipolla si è consumata, ci porrà molta acqua bollente, badando, che questa dovrà servire pel brodo della zuppa, facendoci scuocere li pollastri; quando vi saranno rimaste le sole ossa, passerà pel setaccio ben forte onde tutto sia estratto, disgrasserà il brodo, lo chiarificherà con spuma di chiara d'ovi; farà le croste di pane fritte al burro, le porrà in zuppiera ci verserà il brodo, e così la servirà.

Ordura di cannoli farsiti. Impasterà un rotolo di fior di farina con un terzo di strutto, due once di zucchero otto rossi d'ovi freschi, e due chiara, bene battuti, anzi quasi spumanti, poco poco di sale, e bisognandoci più umido ci porrà dell' acqua fresca, e farà una pasta *soda*, la faticherà benissimo, e col laganatojo o stenderello la levigherà, *spessa*, non più di uno scudo: terrà pronti dei cannoli di canna non molto stretti, anzi della rotondità come il presente modello (1), lunghi un terzo di palmo, ciascun di essi l'avvolgerà ad una strisce della pasta, chiudendo bene la connessura, e li friggerà con strutto; cotti

(1) Il quì sotto marcato è il modello dei cannoli.

li sfilzerà e conserverà li cannoli vuoti; dipoi farà la seguente composizione per riempirli. Prenderà un rotolo di polpa di vitella e se ne è la stagione di majale, la *sfilettera*, togliendone tutti li filamenti, e nervatura, la tritulerà finissimo, e la soffriggerà con poco butirro, dolcemente, ma che si cuocesse; farà un trito finissimo di pochi capperini, prosciutto, petrosemmolo, e tartufi, piacendo, e lo porrà nella casseruola col trito di carne mescolerà bene tutto con quattro, o cinque torli d'ovi freschi, e sulla fornella farà tutto medesimare, facendo bollire, ma con la sola brace: di questa composizione ne riempirà li cannoli, li adatterà nel piatto *proprio* con sotto una ben disposta salvietta, e li servirà caldi.

Cosciotto di castrato al vino di sciampagna. Prenda un cosciotto di castrato, lo larderà di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale spezie fine, noce moscata, erbe d'odore in polvere, lo *marinerà* per lo spazio di sei ore con mezza bottiglia di vino di sciampagna, sale pepe, due foglie di alloro, due spicchi d'aglio, quattro scalogne. Lo infilzerà allo spiedo, facendolo cuocere arrosto, bagnandolo spesso col vino suddetto, che porrà nella leccarda con un buon pezzo di butirro. Quando sarà cotto, e di bel color d'oro lo servirà con un ragù di prugnoli freschi, che lo farà come segue.

Laverà benissimo rotoli due di prugnoli, porrà in una casseruola un poco d'oglio, ed un poco di butirro, una fetta di prosciutto, cipolletta, e petrosemolo trito, uno spicchio d'aglio infilzato con un garofano, un pochino di menta trita, passerà un momento sopra il foco, e quindi ci scioglierà due alici salse passate al setaccio: ci porrà li prugnoli, e quando principierà ad asciugarsi, ci porrà mezzo bicchiere di vino di sciampagna, bollente, lo farà consumare del tutto, e bagnerà con un poco di *culi*, facendo bollire dolcemente; quando saranno cotti, ne toglierà l'aglio, ed il prosciutto, ci porrà un poco di succo di limone, e li porrà nel piatto *proprio* con sopra il cosciotto di castrato già preparato, e cotto come di sopra.

Quaglie alla Reale. Pulirà benissimo una dozzina di quaglie, (1) l'accomoderà con le zampe sopra le coscie, le

---

(1) Quaglie. — Noi abbiamo le quaglie di passaggio due volte

porrà in una casseruola con fetta di lardo sotto, e sopra due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico, un bicchiere di vino bianco bollente consumato per metà, sale pepe, e coprirà con un foglio di carta; farà cuocere con foco sotto, e sopra; allorchè saranno cotte, le sgocciolerà, e le asciugherà: farà intanto una salsa di tartufi, li quali dopo di averli ben puliti li taglierà in rotelline le porrà in una casseruola, con un poco di butiro, una fetta di prosciutto, un pochino d'oglio, e petrosemolo trito, li farà cuocere mezzo quarto d'ora dolcemente bagnando con un poco di brodo buono, e col fondo della cottura delle quaglie passando per setaccio, ne toglierà il prosciutto, porrà questa salsa nel piatto *proprio*, e sopra ci accomoderà le quaglie, e così le servirà.

Filetto di Manzo in Bifstek. Prenda un filetto di manzo, ne toglierà il grascio, i nervi, e le pelli, lo taglierà in fette per traverso, della grossezza di un dito, le batterà alquanto, e le porrà a *marinare* con olio, e pepe, dopo di due ore adatterà le fette, o in una casseruola *piatta*, o in un ruoto simile, e le farà cuocere bene, ma sempre sugose, bagnandole con butirro, brodo, e poco aceto ma *ottimo*, e che sia bollente; frattanto porrà in una casseruola a soffriggere con butirro un trito finissimo di cipollette, petrosemolo, magro prosciutto, e tartufi, bagnando con brodo, quando questa salsa si è cotta, sgocciolerà le fette di manzo, a ciascuna di esse ci porrà della salsa; bastantemente umide, le adatterà nel piatto *proprio*, facendoci all'intorno una guarnizione di crostini di pane fritti tagliati a mostaccioletti facendoli figurare per metà, perchè l'altra metà la porrà sotto alle fette di manzo.

Torta di pasta frolla scoverta, ripiena di sanguinaccio. Impasterà mezzo rotolo di fior di farina, con un quarto di zucchero di cucina, altrettanto di strutto, sei torli d'ovi freschi, un pochino di sale, ed una raspatura di

---

l'anno, cioè, di primavera non sono punto stimate a motivo del poco buon sapore della loro carne, dovechè nell'autunno sono di un gusto, e di un sapore eccellente. I quagliardi si principiano fra noi nel mese di luglio, e sono assai più delicati delle quaglie. Queste si debbono scegliere, giovani grosse, e di buon'odore, ed osservare che la pelle sia più presto bianchiccia, che gialliccia.

corteccia di limone, o portogallo, impasterà appena, e fatto il *pastume* ne distenderà la tela della spessezza di uno scudo, e mezzo; la porrà in una tortiera con bordo alto, e la farà cuocere vuota; cotta la farà raffreddare, e quindi diligentemente la sformerà adattandola nel piatto *proprio* con salvietta al disotto, ed intanto farà la dose del sanguinaccio, come segue.

Prenda della proporzione di due caraffe di sangue di majale, allora, allora ucciso; con le mani lo maneggerà bene, stringendo sempre, perchè sotto la mano ci troverà, la spunga del sangue, che è quella materia, che lo liga, che allorquando si toglie, diviene liquido; lo passerà per setaccio alquanto lasco; lo porrà in una casseruola, ci unirà la decozione di una libbra, e mezzo di ottimo ciccolatto, mezz' oncia di cannella pesta, una libbra, e mezzo di zucchero *fiorettato*, mezza libbra di cedro, e zuccha *canditi* tritulato, e porrà sulla fornella a cuocere dolcissimamente, girando sempre con la mescola, sino alla sua giusta cottura, e densità, e portato a questa precisione ne riempirà la torta, e la servirà caldissima.

Questa è la maniera di fare li sanguinacci da riempirne, qualunque torta, o le budelle di majale, com'è il nostro costume di Napoli, e servirà questa spiega, affinchè una Signora nominata D. Carolina non mi tacciasse di avere omesso quella tal cosa, e specialmente il sanguinaccio, senza riflettere, che avendo prescritto la Torta di sanguinaccio, s'intende benissimo aver parlato della manipolazione de' sanguinacci, ciò basti per' ora.

Minuta del Pranzo IX.

Zuppa alla Regina con polpettone grattuggiato. 2. Ordura di anemole farsite. 3. Cosciotto di castrato all' Italiana. 4. Prosciutto all' Inglese. 5. Animelle di capretto alla massedoene. 6. Scialoppe di vitella con erbe.

PRATICA.

Zuppa. Prenda un rotolo di polpa d' annecchia, la *sfiletterà* nettandola di tutte le pellicole, e la pesterà finissimo, ci pesterà ancora once otto di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, ci unirà once otto di parmigiano grattu-

giato, con otto, o dieci torli d'ovi freschi, del sale ed ammassato bene passerà fortemente pel setaccio; porrà quest'estratto in un tubo di *latta*, che abbia due fondi proporzionato, della rotondità di uno scudo, e cercherà di riempirlo che non vi sia aria, in modo che la composizione ci vadi ben stretta, e chiuderà li due estremi con li coperchi proprj, e li ligherà; farà cuocere questo tubo al bagno-mario, *idest* nell'acqua bollente, e che sia ben cotto; raffreddato, che sarà, diligentemente lo sformerà, e con una fina grattugia, lo grattugerà; intanto il brodo chiaro sarà già fatto, giusta il capitolo III. §. I. de' brodi, ne porrà una giusta quantità in una proporzionata casseruola, sciogliendoci otto rossi d'ovi freschi e diligentemente ci mescolerà quella grattuggiata carne facendoci dare pochissimi bolli, mescolando sempre: friggerà dei dadini di pane, li porrà in zuppiera, ci porrà sopra questo *purè*, e quindi ci verserà il brodo chiaro, e così servirà questa zuppa.

Ordura di anemole farsite. Prenda due libbre di ottimo riso, lo vedrà benissimo, lo laverà, e lo asciugherà, quindi lo lesserà con brodo chiaro, e che non sia molto cotto, e ristretto, ci mescolerà once sei di parmigiano grattugiato, sei ovi benissimo battuti, e fuori della fornella ce li mescolerà ancora, con del sale e pepe; riporrà la casseruola sul foco, facendo entrare in cottura gli ovi, ed il formaggio, rivolterà bene, e porrà il riso, in un ruoto per farlo intiepidire; intanto farà un raguncino di piccolissime polpettine, filettini di fonghi, prosciutto, e tartufi, ci porrà un poco di liga col fior di farina, e ne riempirà le anemole di riso, che ne prenderà come una bracioletta la distenderà sulla palma della mano sinistra, ci porrà il raguncino, la ravvolgerà ben connessa, e le passerà tutte pel fior di farina, poi pel battuto d'ovi, e quindi le ingranirà nel pangratto, e le friggerà di bel biondo colore con strutto, e ben sgocciolate del grascio con salvietta al disotto, le accomoderà nel piatto *proprio* a piramide sparse tutte di foglie di petrosemolo fritto, che sembri smeraldo.

Cosciotto di Castrato all'Italiana con salsa alla Italiana rossa. Taglierà l'osso corto ad un cosciotto di castrato, lo larderà di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, spezie fine, e raspatura di noce moscata; lo porrà in una casseruola facendolo cuocere con brodo li-

scio, un mazzetto d'erbe diverse (1), un pezzo di prosciutto di once sei due cipolle, sale, pepe sano, e quattro teste di garofani, una carota: quando sarà cotto lo servirà con sopra la salsa all'italiana rossa, che farà così, porrà in una casseruola dei dadini di vitella, e prosciutto, una cipolletta trita finissimo due garofani, due cucchiaj d'oglio ottimo, mezzo bicchiere di vino bianco secco (2) bollente, e bagnerà ancora con *culi*; quando sarà tutto scotto, disgrasserà, passerà per setaccio, ci porrà un poco di succo di limone, e così porrà questa salsa sopra il cosciotto di castrato, e lo servirà nel piatto *proprio.*

Prosciutto all' Inglese. Prenda un prosciutto recentemente salato grosso, e carnuto; lo dissalzerà, per un giorno tenendolo nell'acqua fresca, dipoi dopo, che lo avrà ben lavato, e pulito, lo porrà a *marinare* per lo spazio di dodici ore, o con una bottiglia di vino di Sciampagna, o del Reno, o di Spagna, o finalmente con vino nostro bianco, che non sia dolce; e ci porrà una libbra di zucchero di Lisbona lo incarterà, e ligherà con spago, l'infilzerà allo spiedo, facendolo cuocere arrosto, bagnandolo col vino suddetto; quando sarà cotto, lo sfilzerà, lo scarterà, e propriamente gli toglierà la cute, la *cotena*, l'ungerà con liquefatto butirro mescolato con due rossi d'ovi freschi, l'ingranirà di finissimo pangratto, con poco pepe; lo porrà in tortiera facendogli prendere un bel color d'oro al forno; quindi passerà per setaccio il fondo della leccarda, che porrà in una casseruola, con un trito di cedrioletti, capperini, olive bianche, farà ben cuocere, e dipoi servirà il prosciutto con questa salsa sotto, incartando propriamente l'estremità dell'osso a forma di fiocco.

Animelle di capretto alla massedoene. Prenda un rotolo e mezzo di animelle di capretto, le pulirà, e le lesserà in brodo chiaro; quando saranno cotte, le sgocciolerà, e

---

(1) Quando dico erbe diverse, s'intende dir sempre petrosemolo, basilico, maggiorana, ed una sola foglia d'alloro, per non ripetere ogni volta sempre lo stesso, allorchè bisogneranno delle altre, o meno le già dette lo prescriverò, e ciò a scanzo di qualche *imperita* osservazione.

(2) Secco s'intende asciutto, ovvero non dolce.

le mescolerà con dodici rossi d'ovi freschi, e butirro liquefatto; separatamente in una casseruola, porrà dei quartini di carcioffi fagioletti verdi, piselli fini, delle piccole fave, o fresche, o secche, tutto priá cotto, riunirà queste erbe, le condirà con butirro, filettini di prosciutto, di tartufi, e di funghi, ci porrà sei torli d'ovi freschi, mescolerà bene tutto; accomoderà le animelle nel piatto *proprio*, sopra ci verserà la salsa anzidetta, ed al bordo del piatto ci porrà una guarnizione di crostini fritti.

Scialoppe di vitella con erbe. Prenderà rotolì due di vitella; la dividerà in tante eguali fettoline lunghe, le farà cuocere in una casseruola *piatta* con butirro, fettoline di lardo, e di prosciutto, ci porrà un coperchio di carta; quando saranno cotte ci porrà due bicchieri di vin di malaga, ci porrà del sale, del pepe, e spezie fine, facendole ritenere sempre bollenti, senza più bollire: porrà in una piccola casseruola un trito di petrosemolo, menta, basilico, e maggiorana, due once di butirro, del sale, e spezie tutte, e farà cuocere, bagnandoci un pochino di brodo chiaro, tritulerà finissimo un grano di pignoli, una dozzina di mandorle dolci spellate, due once di magro prosciutto, con un tartufo finissimo tritulato, un pochino di zucchero, del sale, e delle spezie, ed un poco di aceto ottimo, mescolerà queste seconde cose, nelle primiere erbette, e farà cuocere; di tutto questo lo dividerà simmetricamente sopra di ciaschedunа scialoppa, l'accomoderà nel piatto *proprio* e le servirà.

Minuta del Pranzo X.

Zuppa alla Rena bionda. 2. Frittura di granelli graniti. 3. Petto di vitella alla Barri. 4. Quaglie alla Bernardina. 5. Arrosto di ortolani, o beccafichi. 6. Crema di cioccolata al sarpicco.

PRATICA.

Zuppa. Farà arrosto quattro petti di polli, dipoi li pesterà con polpa di pane di once sei spungata in *culi* di carne, ci pesterà ancora dieci torli d'ovi duri, e scioglierà tutto con buon brodo colorito; porrà tutto in una casseruola

sul foco, quando sarà ben caldo, passerà per setaccio forte; farà le fettoline di pane bruscate al forno, le porrà in zuppiera, ed al momento di servirla, riscalderà quel brodo, e lo verserà nella zuppiera, e così la servirà.

Frittura di granelli graniti. Prenda rotoli due di granelli di montone, gli toglierà la prima, e seconda pelle, li laverà, li dividerà per lungo in quarti, l'imbianghirà appena, li farinerà col fior di farina, li passerà nel battuto d'ovi, l'ingranirà con finissimo pangratto, li friggerà con strutto, li farà sgocciolare sopra carta *floscia*, e quindi l'accomoderà a forma di cuppola nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e li servirà.

Petto di vitella alla Barrì. Prenda un petto di vitella, lo farà sgorgare nell'acqua vicino al foco, lo rifilerà bene tutto all'intorno, gli alzerà la copertina sopra i tenerumi, e lo riempirà di un salpiccone crudo, che farà, cioè, prenda animelle, tartufi, prugnoli, o fonghi secondo la stagione, o pur secchi, code di gamberi, fegatini di pollo, creste di polli ec. ec., mescolerà tutte le dette cose, con un poco di butirro; dopo di averlo riempito, lo cucirà all'intorno, e lo imbianchirà all'acqua bollente: lo farà raffreddare, e lo *piccherà* tutto al disopra di minuto lardo; lo porrà in una casseruola *ovata* con fette di prosciutto, di carota, di cipollette, due teste di garofani; un mazzetto d'erbe diverse, sale, e lo scoprirà di brodo, ci porrà un foglio di carta sopra la casseruola, e lo farà cuocere sotto e sopra: cotto che sarà, lo toglierà da quel brodo, e lo terrà separatamente in caldo; passerà per setaccio il fondo della bresa, la farà consumare sopra un foco allegro, e la ridurrà come una glassa; scucirà il petto, lo porrà nel piatto *proprio* con sotto una salsa di pomidoro, e sopra ci porrà la glassa anzidetta.

Quaglie alla Bernardina. Pulirà dodici quaglie, le sventrerà, e le riempirà col trito de' loro fegati cipollette, petrosemolo, prugnoli, prosciutto, poca polvere di finocchio, sale, pepe, quattro torli d'ovi freschi, le cucirà, e le porrà bene incosciate in una casseruola, con fette di lardo, prosciutto, cipollette, con mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, un bicchiere di vino bianco, e poco brodo, un foglio di carta sopra, e farà cuocere con foco sotto, e sopra; intanto passerà sopra il foco una casseruola con due cipollette trite, un poco di butiro, e farà soffrigere, allor-

chè sarà color d'oro, ci porrà un pochino di farina, bagnando col fondo della cottura delle quaglie passata pel setaccio, e bene disgrassato, lo farà bollire dolcemente; accomoderà le quaglie nel piatto *proprio* framezzandole, o con quartini di selleri cotti nel *culì*, o quartini di carciofi, o cipollette, e ci verserà la salsa con poco succo di limone.

Arrosto di Ortolani, o Beccafichi. Sì gli uni, che gli altri, sono ottimi in arrosto, in Toscana sono eccellentissimi, e squisiti gli ortolani, che sono quasi grandi come li malvezzi, ma di moltissimo gusto, come sono tra noi li beccafichi, che sono molto più piccoli, sì gli uni che gli altri, ben spennati, puliti, sventrati, e lavati, s' infilzano alli spiedini di ferro filato, espressamente, framezzati con crostini, e fettoline di grascio prosciutto, e si fanno arrosto cotti a vapore con la leccarda sotto bagnandoli, con butirro liquefatto, e vino bianco secco; allorchè saran cotti si sfilzano, si prepara nel piatto *proprio* della insalatina tritolata, e ci si accomodano gli ucelletti.

Crema di cioccolatto al sarpicco. Farà una forma di carne pesta tal quale come quella per la zuppa servita pel pranzo precedente, cotta che sarà la scioglierà in una caraffa e mezzo di latte, mezzo rotolo di zucchero *fiorettato*, una libbra di cioccolatto in decotto strettissimo, dodici torli d' ovi freschi, raspatura di limone, ed once nove di amido *fiorettato*, una caraffa e mezzo d' acqua fresca, mescolerà tutto con le mani, passerà per setaccio, alquanto lasco, la porrà in una casseruola, e con *socratica* PAZIENZA girerà con la mescola sempre da un lato sopra la fornella con moderato foco, finchè l' avrà portato alla regolare consistenza, e se per caso per qualche alienazione, ancor *brillante* ci fossero avvenuti dei gruppi nella crema, toglierà la casseruola dalla fornella, e continuerà a girare con la mescola perchè così facendo porterà la crema al suo punto, e così si regolerà per tutte le creme: sinistro, che a me non mi è mai accaduto, perchè giammai mi sono alienato, specialmente per cose brillanti, non solo, per non esserci mai portato, e poi chi...... Cotta la crema la porrà nel piatto *proprio*, la polverizzerà con polvere di cannella, e la servirà così.

Minuta del Pranzo XI.

Zuppa di gnocchi alla Tedesca. 2. Lesso di pollanche con salsa alla sassone. 3. Petto di vitella glassato, con salsa alla sultana. 4. Coteletle di vitella alla siracca. 5. Arrosto di filetto di manzo. 6. Lombetto di majale agrodolce.

PRATICA.

Zuppa. Farà un pane grattato assai denso cotto con latte, e farà cuocere con latte due libbre di riso; quando sarà denso ben cotto, e freddo lo pesterà nel mortajo, che venga come una pasta, ci unirà il pane grattato anche esso freddo, e di eguale volume, seguiterà a pestare; indi ci porrà il pesto di otto lessati fegati di gallina, o cappone passato per setaccio, ci porrà once otto di parmigiano grattugiato, ed un pane di butirro, pesterà ancora, legherà con sedici rossi d'ovi, e quattro chiara, ci porrà del sale, mescolerà bene, e distenderà questa pasta sopra de' coperchi di casseruola; terrà pronto in una casseruola dell' acqua bollente con sale, ed in essa col manico di una cucchiaja di rame, e precisamente col suo *rampino* taglierà di quella pasta come tanti difformi crocchè, e li farà cuocere nell'acqua, quindi bene sgocciolati li porrà in zuppiera, versandoci il brodo chiaro, con poco di brodo colorito, e servirà questa zuppa.

Lesso di pollanche, con salsa alla sassone. Prenda sei ottime pollanche, le quali ben spennate pulite, sventrate, e lavate, con le zampe dentro il corpo le incoscerà, e le ligherà con spago, e le farà in lesso, schiumandole bene onde non si anneriscano; al momento di servire questo lesso, le porrà nel piatto *proprio* versandoci la salsa alla sassone, che la farà come segue.

Porrà in una casseruola due buone fette di prosciutto, altre simili di polpa di vitella, una carota in fette una cipolla similmente, quattro teste di garofani due cucchiaj d'oglio ottimo, passerà la casseruola sul foco, facendo sudare, ed alquanto attaccare, aggiungendoci allora un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco, farà consumare di nuovo, bagnando, con brodo colorito, ci porrà pochi prugnoli, o fonghi, freschi, o secchi (ma pria amollati), mezzo

spicchio d' aglio , poco sale , e pepe , farà bollire a poco foco per circa un' ora ; passerà la salsa al setaccio , la disgrasserà , ed allora ci porrà del petrosemolo trito , ma pria lessato , e premuto , e così la verserà sopra del lesso delle pollanche.

Petto di vitella glassato. Prenda un petto di vitella, sempre della quantità per dodici persone di circa rotoli tre , lo *rifilerà* , e lo farà *sgorgare* nell' acqua vicino al foco, quindi lo pulirà , l' asciugherà , e lo cucirà , togliendone tutte le stecche delle ossa , e lo imbianchirà (1) con l'acqua bollente ; lo porrà poi in una casseruola *ovata* con fette di lardo , e prosciutto sotto , e sopra , una cipolla , con due garofani , una carota , uno spicchio d' aglio , un mazzetto d' erbe diverse , sale , e brodo ; ci porrà un foglio di carta, e lo farà cuocere con foco sotto , e sopra.

Quando sarà cotto , lo sgocciolerà , e farà restringere tutto ciò , che è nella casseruola come una salsa , che passerà al setaccio ; la disgrasserà , e la verserà ben calda sopra il petto di vitella nel piatto *proprio*, con guarnizione di cimette di lattughe cotte in *culì* di carne , e così sarà servito.

Cotelette di vitella alla siracca. Larderà le cotelette di vitella per traverso di grossi lardelli di tartufi , *rifilati* al paro della carne , le porrà in un piatto , con sale , e pepe, e le farinerà spazzandole poi bene dalla farina , e poi le porrà in un ruoto con bordo , con butirro liquefatto , succo di limone , poco brodo colorito , le farà cuocere dolcemente, rivoltandole , e quando saranno colorite ci porrà un bicchiere di vino bianco bollentissimo , ed un poco di brodo , le farà *glassare* , e nel momento di servirle , farà un trito finissimo di tartufi , capperini , quelli piccoli in aceto, del magro prosciutto , farà cuocere in una casseruola , con poco sale , e spezie , ci porrà un pochino di butirro , un filetto di ottimo aceto , e *sugo* di carne , e fatta come una salsa , la porrà

---

(1) Parlando sempre alli miei cari amici dilettanti di Gastronomia, trovo più che necessario apporre in qoesta mia operetta delle note per spiegare taluni termini , onde non confonderli: *imbianchire*, s'intende , fargli dare pochi bolli a quella tal cosa , maggiormente per schiumare se è materia di carne , e poi dargli il resto della cottura col suo apparecchio , che è diverso dal dire *lessare* , che s' intende cuocere assolutamente.

nel piatto *proprio* con sopra ben disposte le cotelette, e le servirà.

Arrosto di filetto di manzo. Prenda un bel filetto di manzo di rotoli tre, lo *rifilerà*, e lo netterà da tutte le pelli, e dalle sue difformità, lo avvolgerà in carta butirata, e lo legherà con spago, l' infilzerà allo spiedo, che stia fermo per poterlo comodamente girare, ed a vapore lo farà cuocere disponendo li carboni sempre accesi in due ali, e sotto la leccarda nella quale sgoccioIerà il grascio; al quale ci unirà un poco di vino bianco *secco*, e lo bagnerà sino alla sua cottura, dopo della quale, lo sfilzerà, lo scarterà, e l' accomoderà nel piatto *proprio* con insalata trita sotto.

Lombetto di majale agro-dolce. Toglierà dal lombetto tutte le ossa della schiena, lo porrà a *marinare*, con sale pepe, aceto una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, una cipolla in fette, fusti di petrosemolo, basilico; dopo due ora di *marinada*, porrà in una *ovata* casseruola un pezzo di butirro, che farà liquefare sulla fornella, quindi ci porrà il lombetto pria asciugato, e farinato di fior di farina, coperto con foglio di carta, e lo farà cuocere con foco sotto, e sopra da ambo i lati facendogli prendere un bel color d'oro; poscia lo bagnerà con mezzo bicchiere di vino bianco bollente: allorchè sarà consumato, e che siasi formata una bella *glassa* nel fondo della casseruola, lo ribagnerà con brodo; farà bollire dolcemente finchè sarà cotto, e ridotta a poca salsa; allora prenderà un' altra casseruola giusta la grandezza del lombetto, ci porrà una libbra di zucchero, porrà sulla fornella, quando principia a liquefarsi, e prendere un poco di color d' oro, bagnerà con aceto a proporzione, facendo bollire, ci porrà mezza libbra di mostacciolo ben pesto, disgrasserà il fondo del lombetto, lo passerà al setaccio, e l' unirà alla salsa, la farà alquanto consumare, ed assaggerà, se domina più l' aceto, o il zucchero, onde poter correggere, o l' uno, o l' altro; ci porrà il lombetto; farà ancora bollire dolcemente per un quarto d'ora, e quindi lo porrà nel piatto *proprio* con pochissimi capperini interi.

Minuta del Pranzo XII.

Zuppa al basilico. 2. *Cotelette di vitella all' Artoè con salsa di pomidoro.* 3. *Pasticcio di pernici.* 4. *Cassettine di animelle di capretto.* 5. *Gallinaccio in papigliotta.* 6. *Gattò di lepre.*

PRATICA.

Zuppa. Farà quattro piccioni grasci, ben puliti in lesso, con una zamba di vitella, in dove dopo schiumata la marmitta ci porrà mezzo rotolo di prosciutto, e dopo cotti li piccioni ci porrà un sellero, un grano di petrosemolo, due pastinache ben pulite, e toltone il midollo, una grossa cipolla bianca intera, dir voglio non tagliata, quattro teste di garofani, e due stecchette di cannella, del sale, e farà tutto scuocere, quindi passerà per setaccio, disgrasserà il brodo pria con un cucchiajo, e poscia lo chiarirà con chiara d' ovi spumanti, e lo conserverà per la zuppa; dipoi, farà arrosto quelli quattro piccioni, riponendo nel loro corpo un pezzo di magra verrigine, quando saranno divenuti ben biondi, che li vernicerà spesso di butiro; li pesterà ben forte nel mortajo, con dieci torli d' ovi duri, ed ancora con once otto di polpa di pane spungata nel brodo di sopra; passerà questo per setaccio, e lo scioglierà con una *purè* di piselli, e basilico, che separatamente farà scuocere con brodo, che anche passerà per setaccio: si preparerà le croste di pane, o bruscate al forno, oppure fatte a dadi fritti col butiro, li porrà nella zuppiera, ci verserà l' estratto dei piccioni con la descritta *purè*, e dippiù quell' altro di brodo bollente che vi bisognerà.

Cotelette di vitella all' Artoè con salsa di pomidoro. Prenda rotoli tre di cotelette di vitella ben tagliate, e con l' osso corto, le *piccherà* di minuto lardo, le porrà un poco nell' acqua fresca, e le imbianchirà all' acqua bollente, le porrà in una casseruola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla, due garofani, un mazzetto d' erbe, un poco di brodo, ci porrà un foglio di carta sopra e le farà cuocere con foco sotto, e sopra; quando saranno cotte, passerà al setaccio il fondo della detta salsa, lo disgrasserà e lo farà consumare al punto di una

glassa; ci vernicerà le cotelette, e le accomoderà nel piatto *proprio* con salsa di pomidoro sotto.

Pasticcio di Pernici o Starne. Prenderà quattro ottime pernici (1), le vecchie sono ottime per pasticcio, però le pulirà benissimo entro, e fuori, le farà rinvenire sopra di una fornella ardente, gli romperà le coscie e gli batterà il petto, acciò non *torpiscono* nel pasticcio, le larderà di lardelli di lardo conditi con sale, e spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, le farsirà con li loro fegati triti mescolati con lardo *rapato.* Dirizzerà il pasticcio, giusta il proprio articolo per le paste, ci porrà nel fondo circa due dita di lardo pesto, con torli d' ovi duri, porrà negli angoli dei tartufi interi, e mondati, e de' pezzi di vitella lardati egualmente; nel mezzo ci porrà le pernici bene accomodate, condirà sopra con sale spezie, ed erbe odorifere in polvere, e sopra di tutto, delle fettoline di polpa di vitella; in fine ci porrà de' pezzi di butirro: chiuderà il pasticcio, lasciandoci in mezzo un tubo con un camminetto di carta, ed all' in-

---

(1) Pernici. Devesi scegliere la Pernice, la Starna giovane, grassa, tenera, e di un grato odore; quando sono vecchie la loro carne è dura, tigliosa, asciutta, e di poco buon odore. Non devesi mangiare nè l' una, nè l' altra subito uccise, ma è necessario d' esporle per qualche giorno all' aria, acciò mediante una piccola fermentazione, che si eccita nella loro carne, divenga più tenera, e delicata,

Noi abbiamo anche i Perniciotti, e Starnotti, e sì gli uni, che gli altri debbonsi riguardare nella cucina come vivande assai delicate. La Pernice si appresta precisamente come la Starna, e li Perniciotti, come li Starnotti, onde parlerò soltanto di una di esse, che potrà comprendere ancora l' altra.

I Francesi appellano Pernice rossa, e Pernice bigia, ciò che noi chiamiamo ordinariamente Pernice, e Starna. La prima è un poco più grossa della seconda, e credesi di un miglior sapore. Le primizie di questi uccelli principiano ad essere buone per servirle sulle Mense nel mese di Luglio, e di Agosto, allorchè hanno acquistato una certa grossezza. Per distinguere i Perniciotti, e Starnotti, allorchè sono divenuti grossi delle Starne, e Pernici, quando sono divenute vecchie, osserva che lo Starnotto deve avere l' ultima penna dell' ala puntuta, le zampe bigie, ed il becco nero. Il Perniciotto si conosce alla medesima penna puntuta, nell' estremità della quale evvi un poco di bianco. La Pernice l' ha rotonda, e priva di detto bianco.

torno la pasta *brisè;* lo vernicerà di battuto d' ovi, e lo farà cuocere al forno cinque in sei ore, servendolo di bel colore, rifreddo.

Cassettine di animelle di capretto. Lesserà dodici animelle di capretto con acqua, ed un pezzo di butirro, e le terrà nel brodo medesimo; frattanto pesterà mezzo rotolo di polpa di carne, ci unirà once quattro di polpa di pane spungata nell' acqua, e premuta, le pesterà assieme, ci unirà once quattro di provola grattugiata, e quattro torli di ovi freschi, del sale, e del pepe, passerà tutto ben forte per setaccio, ne farà tutte polpettine, e le bollirà in brodo colorito; dipoi, le tritulerà con pezzettini di fonghi lessati, filettini di prosciutto, e tartufi ancor lessati, e li unirà al trito delle polpettine; farà dodici cassettine di polpa di pane, proporzionate pel *volume*, le bagnerà, e le friggerà con butirro color d' oro; in esse porrà all' intorno di questa farsa; nel mezzo ci porrà una di quelle animelle, e sopra ci porrà un poco di salsa alla spagnuola fatta nel modo seguente.

Farà in dadini, poca polpa di vitella, e di prosciutto, una cipolla bianca sana, due cucchiaj d' oglio buono, porrà in casseruola e farà soffriggere, allora ci porrà mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, farà consumare di nuovo, e bagnare con *culi*, farà bollire dolcemente un quarto d' ora, disgrasserà, passerà per setaccio, porrà in casseruola con poco succo di limone, mescolerà bene; dividerà questa salsa per sopra alle già dette cassettine, le farà ingrostare leggermente al forno, ed adattandole nel piatto *proprio* le servirà.

Gallinaccio in Papigliotta. Prenderà un gallinaccio giovine, purchè sia tenero, e bianco; lo pulirà di tutto, ben lavato, ed asciugato, porrà nel suo corpo il suo fegato trito, con petrosemolo, una cipolletta, e prosciutto ancor trito, con del sale, e del pepe; porrà sul pancone, diversi fogli di carta *slargati*, li vernicerà di butirro, e sopra ci porrà simmetricamente, ma in dettaglio delle fettoline di limone scorzati, delle fettoline di lardo, e prosciutto, due cipollette anche in fette; infilzerà il gallinaccio ad uno spiedino piccolo; quindi, lo ravvolgerà in quei fogli di carta preperati come sopra; e lo legherà con spago a diverse incrocicchiature, e finalmene l'estremità dello spiedo piccolo, lo legherà ad uno grande per poterlo fare arrosto, bagnando la carta al di fuori di ottimo oglio, e bagnandolo,

con lo stesso grascio, che sgocciolerà nella leccarda: divenuto ben cotto lo svolgerà, lo pulirà, e lo servirà così bel bianco.

Gattò di lepre. Prenda una buona lepre, (1) pulita dalla pelle e nervi, la scarnirà, e tritulerà tutta la carne, con una libbra, e mezzo di polpa di vitella, o di majale, se ne e la stagione, ed ancora una libbra di lardo fresco; quando il tutto sarà ben trito lo porrà in una terrina, con sale, pepe poco, basilico in polvere, spezie fine (2) una libbra di prosciutto, una libbra di tartufi tagliati in dadi, mezza libbra di pistacchi, spellati, e ben verdi, sei ovi freschi, battuti, e tutto mescolerà con la composizione. Prenda una casseruola proporzionata alla quantità: il fondo di essa lo coprirà con fette sottili di polpa di vitella, quindi delle fettoline di lardo finissime, ed all' intorno della fascia della cassaruola; quindi ci porrà la composizione, coprirà di sopra come di sotto, ci porrà il coperchio della casseruola, e lo *collerà* con pasta, e carta; lo farà cuocere al forno per lo spazio di tre o quattro ore, o più, o meno secondo la grandezza del gattò: lo farà raffreddare nella sua casseruola, poscia lo rivolterà con diligenza sopra un coperchio acciò non si rompa; lo raschierà allo intorno, e lo *rifilerà* per tutto sottilmente; adatterà una salvietta nel piatto *proprio*, sopra della quale porrà il gattò, con guarnizione di foglie d' arancio, e fette di limone.

---

(1) Lepre — La lepre quando è giovane è grassa, ed è di un sapore esquisito, e viene molto adoperata nella buona cucina. Per distinguersi se è giovane, o vecchia, la prenda per le orecchie, la separi una dall' altra; se la pelle cede, sarà segno, che l' animale è giovane; ma se resta ferma, sarà che l' è vecchia.

(2) Spezie fine s' intende cannella, e garofano in polvere; spezie soltanto, s' intende, che vi sia compreso ancora il pepe, perchè in talune cose ci vanno tutti e tre questi aromi, in talune altre non tutti, e ad altre maggior di uno, minore degli altri come al presente percui non si dice insieme.

Minuta del Pranzo XIII.

Zuppa di maccheroni. 2. Testa di vitella al Verd-Galand. 3. Lingua di manzo alli cavoli con salsa rossa alla Italiana. 4. Filetto di manzo all' Ammiraglio. 5. Rognone di manzo alla roberta. 6. Torta di pasta frolla ripiena di gelò di portogallo.

PRATICA.

Zuppa. Prenda rotoli due di maccheroni (*ma questi mio caro amico, debbono essere li nostri maccheroni di Napoli, o della Costiera, perchè in qualunque altra parte del Mondo, mi sia permesso il dire, che non si trovano così, e quantunque la forza di moltissimi Potentati siasi attivata di adoperare li nostri medesimi lavoratori per tal manifattura, non sono affatto riusciti, perchè tutto dipende dalla qualità del grano primieramente, ed ancora dalle acque, come ho io personalmente sperimentato nei miei diversi viaggi fatti, e nel giro di essi per miei affari ho cercato ancora fare degli esperimenti per secondare il mio genio nella Gastronomia, e per avere delle maggiori conoscenze sù di essa*) li romperà a piccoli pezzi, gli farà cuocere nel brodo generale (ma anche qui bisogna somma attenzione di tuffare li maccheroni, o qualunque altra pasta quando il brodo, o l' acqua bolla precisamente nel mezzo perchè diversamente verranno gommosi, e di niun sapore.) Quando saranno a mezza cottura, li sgocciolerà da quel brodo, e li farà terminar di cuocere nel brodo colorito ancor bollente, e così li servirà in zuppiera alquanto brodosi, con un tondino di parmigiano grattugiato.

Sembra cosa da nulla fare un piatto di maccheroni, e pure ci necessita attenzione.

Testa di vitella al Verd-Galand. Prenda una testa di vitella, gli toglierà il cervello, e lo lesserà con acqua sale, ed aceto, gli toglierà la pelle, e lo dividerà a dadi, gli toglierà gli occhi, che anderanno via, di tutto il resto lo pulirà, e laverà benissimo, la porrà in acqua bollente, e vicino al foco farà *sgorgare*; quindi lesserà tutto con acqua, poco aceto, una cipolla, una carota, fusti di pretrosemolo, teste di garofani, e sale, e cotta che sarà, la fa-

rà raffreddare; dipoi la taglierà a pezzi lunghi, e li passerà in una pastarella per frittura fatta con fior di farina battuto d'ovi, ed acqua, nella detta pastarella ci porrà delle foglie di petrosemolo, ed in essa ci avvolgerà li pezzettini, ed il cervello, e tutto friggerà di bel colore, farà sgocciolare in carta *floscia*, e porrà questa frittura nel piatto *proprio* con salvietta al disotto.

Lingua di manzo alli cavoli. Prenda una lingua di manzo, l'allesserà una mezz'ora, e poi la larderà per traverso di lardelli di verrigine lattante, la farà cuocere dolcemente in acqua, con una cipolla, un sellero, una pastinaca raspata, quattro teste di garofani del sale, e del pepe; quando sarà cotta, gli toglierà diligentemente la pelle, la taglierà in mezzo per lungo, la porrà nel piatto *proprio*, e la guarnirà di mazzettini di cavoli, ovvero le nostre torzelle, cotte tutte le cimette con il loro torzuto ben pulito in brodo di sostanza, e sopra ci verserà un poco di salsa rossa alla Italiana, che farà così:

Porrà in una casseruola, mezzo rotolo di polpa di vitella in dadini, ed once quattro di prosciutto ancor così, un grano di petrosemolo trito due garofani, e due cucchiaj d'oglio buono, farà soffriggere sulla fornella, ci unirà poi mezzo bicchiere di vino bianco *secco*, farà di nuovo consumare, ci porrà un poco di brodo colorito, farà scuocere, la disgrasserà, la passerà pel setaccio, ci porrà un poco di succo di limone, vedrà com'è di gusto di sale, e la verserà calda sopra la lingua, e la servirà.

Filetto di manzo all'Ammiraglio. Tritulerà quattro cipolle lavate, e bene spremute, le porrà in una casseruola con un pezzo di butirro, e le farà soffriggere, e quando saranno color d'oro, le toglierà dal foco, ci porrà quattro alici salse ben pulite, e spinate, divise in filettini, once quattro di lardo rapato, quattro torli d'ovi freschi, poco sale, pepe, un poco di basilico in polvere, mescolerà bene al caldo della fornella e porrà in disparte.

Prenda un filetto di manzo ben pulito dei nervi, e pelli, lo imbianchirà un momento all'acqua bollente, dipoi lo taglierà al disotto per traverso a scala, senza che le fette siano divise del tutto; porrà framezzo a tutte queste fette un poco di quella salsa, renderà il filetto nella sua prima forma come se fosse intero, lo involterà in una rete di majale, o di vitella, ligando le due estremità, e lo farà cuoce-

13

re allo spiedo; quando sarà cotto, e di un bel color d' oro, lo servirà con un poco di *culì* di vitella, e buon succo di limone.

Rognone di manzo alla Roberta. Porrà in una casseruola una cipolletta ben trita, con un pezzo di butirro, quando principia a prender colore, ci porrà mezza libbra di tartufi a dadini, e quando sarà tutto mezzo cotto, ci porrà un rotolo, e mezzo di rognoni di manzo tagliato in fette fine, del sale, del pepe, e lo farà cuocere dolcemente, poichè il rognone renderà sufficiente sugo; nel momento di servirlo ci porrà un poco di mostarda, ed un buon filetto d' aceto; lo porrà nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti, e così lo servirà.

Torta di pasta frolla ripiena di gelo di portogallo scoverta. Farà per questa torta, la pasta frolla tal quale come quella pel Pranzo VIII. e similmente farà il brodo gelato come quello pel Pranzo VI. con la diversità, che in quello non ci dovrà porre, nè rum, nè bombò, ma fatto il brodo come quello, ci porrà molta raspatura di cortecce di portogalli freschissimi, e quando avrà preso tutto il senso, allora lo ripasserà per setaccio, e lo farà gelare similmente; ed al momento di servire la torta accomoderà la forma della pasta frolla nel piatto *proprio*, con salvietta al disotto, ed in essa ci porrà a cucchiaj quel brodo gelato che sarà ottima.

Minuta del Pranzo XIV.

Zuppa alla giulien chiara. 2. Pasticcetti farsiti di polleria. 3. Fegato di vitella alla poele. 4. Pasticcio di beccacce. 5. Insalatina alla majonese. 6. Pagnottelle al prosciutto.

PRATICA.

Zuppa. Farà il brodo chiaro come per le zuppe al suo capitolo è detto; quindi farà un *culì* di petto di pollanche, brustolirà le fettine di pane, le porrà in zuppiera, le farà inzuppare del *culì* delle pollanche, e quindi ci verserà il brodo chiaro, e così la servirà.

Pasticcetti farsiti di polleria. Farà un raguncino di petti di pollo, fegatini, ovi nonnate, piccoli fonghi, pezzettini di tartufo altri di prosciutto, e con brodo di sostanza,

con poco fior di farina farà come una salsa, ben legata, e la terrà pronta; quindi impasterà un rotolo di fior di farina, once otto di strutto, sei ovi battuti, poco sale ed once quattro di zucchero impasterà benissimo, la distenderà, spessa quanto mezzo scudo, la vernicerà di battuto d'ovi, e nella metà della tela porrà tanti *bocconi* di quella farsa con degli intervalli; coprirà con l'altra metà, unirà bene la pasta, e con un *taglia-pasta*, taglierà li pasticcetti, li friggerà con strutto, e nel piatto *proprio* con salvietta sotto l'accomoderà a cuppola.

Fegato di vitella alla poele. Porrà in una casseruola due fegati di vitella puliti delle pelli, e nervi, li larderà di grossi lardelli di lardo, e prosciutto, porrà nel fondo della casseruola delle fettoline di verrigine lattante, e sopra poche foglie di alloro, due spicchi d'aglio, del sale, del pepe, ed un mazzettino di erbe ben stretto; porrà la casseruola sopra la fornella, e farà cuocere, quando principia a soffriggere, ci porrà due bicchieri di vino bianco bollente, e li farà terminar di cuocere con foco sotto, e sopra; quando saranno cotti, li sgocciolerà dalla bresa (1) porrà li fegati nel piatto *proprio*, e ci porrà sopra, o della mostarda allungata con aceto, ma calda, o una salsa piccante, o salsa di pomidoro bastantemente liquida, o una salsa agro dolce; questo poi dipende dal gusto del dilettante; gusto che si acquista, con la pratica, *sì Signore*, ma senza la teorica *o mio Signore* la pratica vale . . . . . . e così servirà il fegato di vitella alla poele.

Pasticcio di Beccacce. Pulirà benissimo quattro beccacce (2), le dividerà in quarti, e le passerà in una casseruola sopra il foco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, delle fettoline di tartufo, sale, e pepe; dopo mezzo quarto d'ora le toglierà dal foco, *di-*

---

(1) Bresa l'è un termine di Cucina, che significa brodo certe volte, talun altre, sostanza, diversamente succo.

(2) Beccaccia — la Beccaccia fra noi si principia a vedere verso la fine d'ottobre, e principj di novembre, allorchè la neve cadendo sulle montagne l'obbliga a discendere nelle pianure. Questo è un uccello di un sapore eccellente, specialmente allorchè è gióvane, tenero, e grasso. Bisogna però osservare che non sia soverchiamente fresco, o troppo infrollito, ma di un grato odore detto da' Francesi di un buon *Fumè*.

rizzerà il pasticcio di pasta brisè, giusto per la quantità delle beccacce; nel fondo ci porrà un poco di farsa di gratino cruda, detta alla beccaccia, fatta coll' interiora delle stesse, quattro fegati di polli, poca polpa di vitella, o majale, petrosemolo poco, e maggiorana, pesti tutto benissimo ammassando con torli d' ovi sale, e pepe, con questa farà il fondo del pasticcio: sopra ci accomoderà i pezzi di beccacce con le teste spaccate nel mezzo, e poste nella sommità; aggiunga tutto il condimento, coprirà di fettoline di lardo, e prosciutto e con la stessa pasta *decorerà* il pasticcio propriamente, e lo farà cuocere al forno di bel colore; quando sarà cotto, e nel momento di servirlo, lo scoprirà, ci toglierà il lardo, ed il prosciutto, il mazzettino delle erbe, disgrasserà il pasticcio, e lo servirà con ragù di tartufi, che lo farà così: pulirà benissimo dei tartufi, li taglierà in rotelline, in stelle, a mandorle, come più le piacerà; porrà in una casseruola sul foco, con una fetta di prosciutto tritulata, un pezzo di butirro, un cucchiajo d' oglio, ci scioglierà poscia fuori del foco un' alice salata passata pel setaccio; indi ci porrà li tartufi conditi di sale, e pepe facendo cuocere dolcemente per un quarto d' ora, bagnando con mezzo bicchiere di sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e *culì;* farà finir di cuocere a picciolo foco, disgrasserà, e fatto così questo ragù lo verserà nel pasticcio lo coprirà col coperchio di pasta, e con salvietta sotto lo adatterà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Insalatina alla Majonese. Farà cuocere arrosto quattro pollastri, e poscia li dividerà in otto pezzi per cadauno. Scioglierà in una terrina, con oglio a proporzione dieci torli d' ovi duri, un poco di mostarda, ed un poco d' aceto ottimo: tritulerà petrosemolo, cerfoglio, pimpinella, foglie di finocchio domestico, crescioni, ma il tutto in poca quantità, unirà queste erbe ben pulite, e lavate alla salsa suddetta, ci unirà dei filetti d' alici salate, e code di gamberi cotte, e mondate, ci unisca i pezzi di pollastri, con del sale, e del pepe, un poco di succo di limone, mescolerà tutto insieme. Accomoderà tutto con simetria nel piatto *proprio*, e coprirà l' insalatina con una salsa alla majonese, battendo quattro torli d' ovi freschissimi, e divenuti bene spumanti, ci porrà da tanto in tanto dei *filetti* d' oglio ottimo, e delle stille di succo di limone; divenuta ben gonfia, e spumante la detta salsa ne vernicerà l' insalatina, e

la servirà con fettoline di portogallo, e limone al bordo del piatto.

Pagnottelle al prosciutto. Porrà due libbre e mezzo di fior di farina in una terrina grande, ci farà un buco nel mezzo, e la sera precedente ci scioglierà con acqua tiepida mezza pagnotta di lievito, la mattina ci unirà una libbra di ottimo strutto, cinque once di zucchero fino, cinque ovi, e mezz' oncia di sale, ne formerà una pasta, la porrà sopra la tavola della pasticceria, c' incorporerà poco per volta, altre libbre due, e mezzo di fior di farina, sbruffandoci di tempo in tempo con le mani dell' acqua tiepida, finchè la pasta sia ben formata, e piuttosto tenera; l' affinerà bene a forza di polzi: conoscerà quando è arrivata, allorchè si staccherà dalle mani, e da sopra la tavola; ci mescolerà allora una libbra di prosciutto magro in minutissimi dadini; ne formerà le pagnottelle di una disgreta grandezza ponendole sopra lastre, o ruoti di rame, le farà lievitare ad una stufa temperata circa tre ore; le vernicerà sopra con uovo battuto, le farà cuocere di bel colore al forno, e le servirà calde con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo XV.

Zuppa alla Reale. 2. Lingua alla salsa Tedesca. 3. Zinna al grattè. 4. Piccioni glassati alla salsa di noci. 5. Filetto di majale arrosto all' Inglese. 6. Formaggio di pernici.

PRATICA.

Zuppa. Fatto il brodo chiaro per la zuppa, ci farà bollire numero sei grasse quaglie ben pulite, once otto di prosciutto magro, mezza quartarola di ceci, sei cipollette, una stecchetta di cannella, poco petrosemolo, un sellero, una pastinaca; quando l' è tutto cotto, pesti tutto, lo scioglierà col medesimo brodo, ne formerà una *purè*, passerà per setaccio; brustolirà le fettoline di pane, le porrà in zuppiera, facendole inzuppare pria con quella *purè*, e quindi ci versi il brodo chiaro per servirla.

Lingua alla salsa Tedesca. Prenda una lingua di manzo, la netterà bene la porrà a *sgorgare* nell' acqua bollente vicino al foco; quindi gli toglierà la pelle, e la porrà in una

casseruola con butirro, prosciutto, cipollette, un senso d'aglio, capperini, spezie, e la bagnerà con vino generoso, la farà prender corpo, e la farà cuocere dolcemente; quando sarà cotta, passerà tutto per setaccio, accomoderà la lingua nel piatto *proprio*, ci verserà sopra quell' estratto come una salsa, e la servirà.

Zinna al grattè. Prenderà rotoli due e mezzo di zinna, la laverà la bollirà, la schiumerà, e dopo cotta ben tenera, ne toglierà quella parte di cuojo che avrà, la ridurrà tutta a giuste fette, le accomoderà in tortiera, framezzate con pangratto, petrosemolo trito, sale e pepe, ci porrà del succo di limone, e butirro liquefatto. e la farà ingroscare al forno; quindi diligentemente, la porrà nel piatto *proprio*, e la servirà.

Piccioni glassati alla salsa di noci. Prenda sei ottimi grasci piccioni, li pulirà, sventrerà, e laverà benissimo; lesserà con brodo rosso due libbre di ottimo riso, però a mezza cottura, ci porrà tritulati l' interiori de' suddetti piccioni pria cotti, con un tartufo trito finissimo, condirà il detto riso con once otto di parmigiano grattugiato, del sale, e pepe, e quattro ovi ben battuti: mescolerà bene tutto, e ne riempirà li piccioni, tanto nella cassa, che nella parte del gozzo, li cucirà, l' incoscerà, e li ligherà con spago diligentemente, li porrà in una casseruola, con fettoline di lardo, e prosciutto, li farà soffriggere, rivoltandoli spesso, e li bagnerà poco alla volta con buon brodo, e così li farà cuocere; pesterà una competente quantità di noci, con la quarta parte di mandorle dolci, e le pesterà ben fine; passerà per setaccio tutto il fondo della casseruola de' piccioni, e l' unirà in un' altra casseruola con quel pesto di noci e mandorle; ci porrà dei filettini piccolissimi di prosciutto, e farà cuocere come una salsa, con poco sale; quando l' è cotto, ci farà incorporare li piccioni, che li servirà con guarnizione di crostini fritti nel butirro.

Filetto di majale arrosto, all' Inglese. Prenda un bel filetto di majale il più grande, con diligenza somma ne scarnirà tutto l' ossame, e la carne la porrà in una *marinada* per ore ventiquattro in aceto fortissimo, mischiato con una libbra di spirito di vino, un poco di cannella, e teste di garofani *contuso* poco sale, una ventina di acinelli di pepe sano, ed altrettanti di coriandri, maneggiando cinque in sei volte, perchè s' impregni della *marinada*; dipoi farà

un trito finissimo di piccolissimi capperini in aceto, ma lavati, e spremuti, del magro prosciutto, del petrosemolo, e poca maggiorana; farà per la sua lunghezza un forame, capace alla sua rotondità, e lo riempirà del trito anzidetto; alle due estremità ci darà dei punti con ago, l' asciugherà con *panno-lino*, lo ravvolgerà in carta verniciata di butirro, e lo legherà; quindi lo legherà allo spiedo, non potendosi infilzare, e lo farà cuocere arrosto a vapore, cioè, con due ali di carboni sempre accesi, con leccarda sotto, bagnandolo, con la sua stessa sgocciolatura unita con poco aceto, e quando sarà ben cotto, lo scioglierà, lo scarterà, e lo servirà nel piatto *proprio* con scarola ben trita sotto.

Formaggio di pernici. Prenda quattro buone pernici, pulite di tutto le farà arrosto; dopo cotte le spolperà, e fredde le pesterà. Le carcasse le schiaccerà, e le farà bollire con brodo buono colorito, e mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà. Allorchè il brodo averà consumato un terzo, lo passerà per setaccio; farà con questo brodo una panata stretta sopra il foco, e del medesimo volume della carne; quando sarà freddo, la ripesterà insieme col già pesto della carne, ci porrà del sale, del pepe, raspatura di noce moscata, e passerà per setaccio. Batterà più di mezz' ora in una terrina alquanto tiepida once otto di fresco butirro con otto rossi d' ovi, e tre chiara, ma uno per volta: indi mescolerà poco per volta la dose suddetta; vernicerà una proporzionata casseruola di butirro, ed ingranita con pangratto finissimo, badando, che la composizione non deve oltrepassare la metà della casseruola; farà cuocere ad un forno temperato, o sopra la fornella infuocata, e li carboni al bordo della casseruola, e sopra al coperchio; dopo cotta questa forma la farà rassettare un poco fuori del foco, la staccherà diligentemente con la punta del coltello, la rivolterà nel piatto *proprio*, e ci porrà per sopra un poco di succo chiaro.

Minuta del Pranzo XVI.

Zuppa alla parmiggiana. 2. *Fritto di zinna alli cannoli.* 3. *Filetto di manzo in granadine.* 4. *Cervelli di vitella al gratino.* 5. *Tortorelle alli tartufi.* 6. *Gattò di cervelli alla Tedesca.*

PRATICA.

Zuppa. Lesserà un buon cappone, divenuto freddo lo spolperà, e lo farà in filettini; farà delle fettoline di pane ancora in filettini, e li bruscherà ad un forno temperatissimo, oppure sotto al fornello; framezzerà nella zuppiera il pane, ed il cappone con parmiggiano grattuggiato, inzuppando poco per volta con brodo colorito, e quindi ci verserà il brodo chiaro già fatto per le zuppe, e così la servirà.

Fritto di zinna alli cannoli. Lesserà un rotolo e mezzo di zinna; quando sarà ben cotta, la farà raffreddare, e la taglierà a filetti, o tondi o quadrati come fossero *sigari di Spagna;* farà dei cannoli di polpa di pane, che li forerà con adattato coltellino, in ciascuno di essi ci porrà un pezzettino della zinna, bagnerà li cannoli nell' acqua fresca, li passerà nel fior di farina, quindi nel battuto d' ovi, poscia li friggerà con strutto, e l' accomoderà nel piatto con salvietta sotto, ed aspersi tutti di foglie di petrosemolo fritto, veramente smeraldine, lo servirà.

Filetto di manzo in granadine. Pulirà benissimo un filetto di manzo di tutte le pelli, grascio, e nervi, e lo taglierà in grosse fette per traverso, battendole perchè venghino tutte eguali; *piccherà* queste fette di piccolissimi lardelli di lardo nel mezzo a guisa di una rosa; farà una farsa di prugnoli tartufi code di gamberi, animelle, pochissime erbette, e prosciutto magro tutto trito, che legherà con rossi d' ovi, del sale, e poco pepe, ne porrà di questa farsa nel mezzo delle fette, e con filo tutto all' intorno passerà infilzando le fette in modo, che tirando il filo stringa la carne dandogli una forma rotonda come un grosso pomo: imbianchirà le dette granadine all' acqua bollente, e quindi le passerà nella fresca (ciò serve perchè imprendano la forma), porrà in una casseruola delle fettoline di lardo, e prosciutto, delle cipollette fettate, due garofani, una picco-

la carota, una testa di sellero, e ci adatterà le granadine, la coprirà di buon brodo chiaro, ci porrà un foglio di carta, e le farà cuocere dolcemente come il fricandò. Quando saranno cotte, le toglierà, passerà il fondo della casseruola per setaccio, farà restringere questo estratto sul foco in una casseruola, disgrassandolo pria aggiungendoci un poco di succo colorito facendolo consumare a foco allegro al punto di una *glassa* color d'oro: farà una salsa di spinaci, lessati, premuti, passati per setaccio, e conditi con butirro, con sale, e pepe, la porrà nel piatto *proprio*; sopra ci accomoderà le granadine, ed al disopra le vernicerà con la *glassa* ridetta.

Cervelli di vitella al gratino. Lesserà quattro cervelli di vitella con acqua, e butirro, e cotti li farà raffreddare in acqua fresca, sale, e succo di limone; porrà in una casseruola un pezzo di butirro, un trito di prosciutto, di petrosemolo, prugnoli, o freschi, o secchi, tartufi, la porrà sul foco, ci sbrufferà un pizzico di farina, bagnando con *culì* di carne, pepe, poco sale, farà al punto consumare, e cuocere: prenda il piatto *proprio* ci farà un bordino all'intorno, o di graziosi crostini fritti, o di pasta come per li panzerotti ancora fritti, ed attaccati con un poco di colletta fatta con rosso d'ovo, e fior di farina; porrà nel fondo del piatto un poco della salsa, ed un poco di pangratto fino, e sopra ci porrà un suolo di fette di cervello, framezzando con la salsa, e pangratto, terminando con la salsa, e pangratto al disopra; porrà il piatto sopra la cenere calda, e sopra il fornello con poco foco, perchè prenda un bel color d'oro, e che sotto formi il suo *gratino*, e così lo servirà.

Tortorelle alli tartufi. Prenda sei tortorelle (1), che sieno ben pulite sventrate, e lavate; farà un trito de' loro fegati, una cipolletta trita per cadauna, petrosemolo, e

---

(1) La Tortorella è ancor essa una specie di piccione, ma di una carne migliore benchè più asciutta. La Tortorella selvatica è di un sapore più delicato, che la domestica; distinguesi il maschio dalla femina da una specie di collana nera, che porta intorno al collo della quale la femmina ne è priva. Le Tortorelle sì maschi, che femmine, si apprestano nella stessa guisa, che i piccioni selvatici. Questi uccelli allorchè sono giovani, grassi, e teneri la loro carne è di un gusto eccellente.

fonghi tutto trito, sale, pepe, e lardo pesto, quattro torli d'ovi freschi, rammasserà tutto, e le riempirà, e le cucirà, le incoscerà benissimo, e le porrà in una casseruola sopra il foco con un poco d'oglio caldo, once sei di tartufi puliti, e tagliati in fette un mazzetto d'erbe, e quattro foglie di basilico, e le farà soffriggere per un quarto d'ora, rivoltandole spesso. Porrà in un' altra casseruola nel suo fondo delle fettoline di polpa di vitella, e del prosciutto; sopra ci accomoderà le tortorelle col petto di sotto, e sopra i tartufi, l'oglio, ed il mazzetto, sale, e pepe; sopra ci porrà poche fettoline di lardo, e prosciutto, un foglio di carta per coperchio, farà per un momento *sudare* con foco sotto, e sopra, bagnando poscia con un bicchiere di vino di sciampagna, consumato per metà; farà finir di cuocere, a poco foco; toglierà le fettoline di lardo, e prosciutto, vitella, e mazzetto; disgrasserà, e farà consumare il resto restringendo; accomoderà le tortorelle nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà quella salsa con un buon succo di limone.

Gattò di cervelli alla Tedesca. Porrà in una casseruola sul foco, once quattro di butirro, una fetta di prosciutto di once quattro, una carota mezzana in fette, due cipollette, un mazzetto d'erbe diverse, ben legato; farà soffriggere, bagnerà con mezzo bicchiere di brodo chiaro buono, del sale, e del pepe; farà bollire, e consumare la metà; prenda quattro cervelli di vitella ben nettati ed imbianchiti con acqua, e sale; quindi li sgoccciolerà, e li asciugherà, li porrà in una casseruola ristretti, ci verserà la salsa anzidetta, ci porrà delle fettoline di lardo sottilissime, un coperchio di carta, e li farà cuocere con foco sotto, e sopra; indi li farà raffreddare, l'asciugherà bene, li triturerà, e li pesterà nel mortajo; farà quindi una *besciamella*, cioè, taglierà a dadini once otto di polpa di vitella, once quattro di magro prosciutto, una buona carota, due radici di petrosemolo, un sellero, porrà tutto questo in una casseruola con once quattro di butirro, due garofani, passerà sul foco in una casseruola, quando principia ad asciugarsi ci porrà un poco di fior di farina, e bagnerà, con mezza caraffa di latte di vacca, e mezza di fior di latte, ed un coppino di brodo bianco buono, sale, e pepe, qualche coriandolo; farà bollire dolcemente una mezz'ora; quindi la passerà alla *stamina* senza premere,

e badera che non sia poco legato anzi molto densa, e dolce di sale: la detta besciamella dovrà essere la metà del volume dei cervelli; quando sarà fredda la porrà nel mortajo, mescolando bene con li cervelli già pesti. Batterà in una terrina alquanto calda once otto di butirro fresco con otto ovi, però, solo quattro, con le chiara, e gli altri quattro li soli torli, e batterà per lo spazio di un' ora, unendoci gli ovi uno la volta; indi ci mescolerà la composizione poco per volta, ci porrà ancora un tartufo cotto, e trito, con un poco di pstrosemolo ancor così, e poca raspatura di noce moscata. Fatta una sola dose, prenderà, o una stampa, e una casseruola còperta di strisce di carta imbutirrate, ci verserà la composizione e la farà cuocere al bagno-mario circa un' ora, e mezza, quindi la rivolterà sopra il piatto *proprio* ne toglierà la carta, e ci porrà un poco di *culi* di pomidoro.

Minuta del Pranzo XVII.

Riso in Cagnone. 2. Frittura di piccioni alla salvia. 3. Filetti di pernici alla Svizzera. 4. Gattò di polenta alla marescialle. 5. Insalatina alla Polacca. 6. Gattò alla Savojarda.

PRATICA.

Riso in Cagnone. Prenda un rotolo, e mezzo di ottimo riso lo vedrà bene, e lo pulirà stropicciando con salvietta ruvida, lo porrà in una casseruola, con once otto di butirro, e grascio di vitella trito, prosciutto, fonghi, e tartufi tutto trito, con mescola di legno, volterà, e rivolterà sempre, onde non si attacchi al fondo; brustolito che sarà, lo bagnerà poco, a poco con brodo biondo di manzo, cappone, o pollo, e prosciutto, e lo farà cuocere dolcemente; cotto che sarà lo porrà in zuppiera con poco brodo come sopra.

Frittura di piccioni alla salvia. Terrà ben puliti di tutto cinque grasci piccioni, li toglierà le zampe, e li colli, e li dividerà in quattro quarti, e li laverà, e l' asciugherà; li porrà in una *marinada* tutto di spirito di vino, ci porrà pochissimi granelli di canfora, una quarta d' oncia di cannella, e garofano contuso, dieci coriandi acciaccati, ed al-

trettanti di pepe ma sano, e li terrà così per ore quattro assieme con molte foglie di salvia. Frattanto farà una pastarella quasi velata di fior di farina, rammassato, con acqua tiepida, un bicchierino di vino bianco, e mezzo di spirito di vino, e due ovi benissimo battuti; fatta questa pastarella con la massima precisione; asciugherà benissimo li pezzi de' piccioni, li farinerà, e li ravvolgerà in quella pastarella, e li friggerà con strutto bollentissimo, gondolando sempre la padella, li farà sgocciolare sopra di carta *floscia*, e con salvietta ben disposta nel piatto *proprio*, accomoderà la frittura a piramide, aspersa tutta delle foglie di salvia asciugate da quella *marinada*, e fritte, e così la servirà.

Filetti di pernici alla Svizzera. Prenda otto petti di pernici, li laverà, l' asciugherà, e gli toglierà la pelle; li taglierà in fettine a traverso molto fine, l' accomoderà in una tortiera verniciata di butirro, ci porrà del sale, del pepe, e poca raspatura di noce moscata; porrà la tortiera sopra la fornella, e farà cuocere a foco allegro, cotte da una parte le rivolterà; contemporaneamente, pulirà un pajo di dozzine di cipollette, e le farà cuocere in brodo di sostanza: accomoderà li filetti di pernici nel piatto *proprio*, ci porrà la guarnizione delle cipollette, ed al bordo del piatto ci porrà dei crostini di pane fritti con butirro: con la massima precocità, porrà nella tortiera mezzo bicchiere di vino di bordò, lo farà consumare più della metà, ci porrà un pajo di cucchiaj di brodo rosso, e tutto lo verserà sopra al piatto, e così lo servirà.

Gattò di polenta alla marescialle. Porrà in una casseruola una caraffa di latte, once quattro di butirro, e poco sale, la porrà sopra del foco, e quando sarà tiepido, ci porrà poco per volta della farina di granone *setacciata* non tanto sopraffina, movendo sempre fuori della fornella, onde non si aggruppisca; la farà cuocere lungamente sopra foco leggiero, aggiungendoci un' altro poco di butirro, allorchè sarà ben cotta, e densa una cosa giusta, ci porrà quindi once quattro di parmigiano grattuggiato, e bene mescolerà: rovescerà questa pasta sopra la tavola di marmo formandone con le mani verniciate di butirro, un pezzo tondo e lungo; taglierà con filo più sottile, che sia possibile le fettoline; frattanto terrà pronto una dozzina, o di beccafichi, o di cucciarde, o di malvezzi, o di marzajole, pulirà, sventre-

rà, e laverà benissimo, una specie di questi uccelletti l'incoscerà; e li porrà in una casseruola, con once sei di butirro, mezza libbra di tartufi tagliati in fette, poco sale, e pepe, e soffriggendo li farà cuocere di biondo colore sbruffandoci un bicchiere di vino rosso *secco.* Prenda un' altra casseruola imbutirrata, e spolverizzata di pan-gratto; nel fondo ci accomoderà gli uccelletti col petto al disotto in guisa, che formino una corona, e nel centro ci porrà una porzione di tartufi (che il tutto sia freddo) ci porrà delle fettine di polenta tramezzo per appianare li vuoti degli ucelletti, quindi farà un suolo di polenta con parmigiano grattuggiato, e pezzetti di butirro fresco, e pochissimi filettini di tartufo, e così continuerà suolo per suolo finchè la casseruola sarà piena; la farà prendere colore ad un forno ben caldo, e quindi la farà alquanto riposare fuori del forno; la rivolterà nel piatto *proprio* éd all' intorno ci porrà un poco di *culì.*

Insalatina alla Polacca. Farà arrosto due pollastri; li spolperà, togliendone la pelle, e la carne la taglierà tutta in filettini; prenderà sei biscotti, l' inzupperà nella buona malaga vecchia, e li ridurrà in pezzetti: scioglierà poi sei torli d' ovi duri, con oglio ottimo, e simile aceto, con del sale, e del pepe; farà un trito grossolano, di cedrioletti in aceto, capperini, ed olive bianche; piccolissime cimette di cavolfiore, e broccoli romani; ma in poca quantità, ed assieme con li filettini di pollastri mescolerà tutto nella salsa; accomoderà li biscotti nel piatto *proprio*, e sopra di essi ci aggiusterà tutto il dippiù a piramide ben formata; al bordo poi del piatto ci porrà una guarnizione di piccolissime cipollette lessate, e uovette nonnate, bollite, ma non molto dure, facendo figurare ancora al disotto delle fettoline di limone, e portogallo, e così la servirà.

Gattò alla Savojarda. Prenda tre orecchie, e sei piedi di majale, laverà, e pulirà tutto benissimo, e porrà a bollire con moltissima acqua, una bottiglia di vino bianco, una carota, due stecchette di cannella, dieci teste di garofani; schiumerà e farà cuocere: quando tutto sarà ben cotto, sgocciolerà dal brodo la carne, la disosserà, e la ridurrà in pezzettini, ed in una casseruola la rivolterà, con poco di quel brodo sgrassatto, e filtrato; ci porrà, once quattro di pistacchi spellati, e divisi per metà, ci porrà una libbra di zucchero bianco *fiorettato,* un poco d' aceto otti-

mo, mezz' oncia di ottima cannella, con poco garofano in polvere, poca raspatura di corteccia di portogallo, ed once quattro di cedro candito tritulato, e sopra la fornella con poco foco, cercherà bene rivoltare, e mescolare tutto alquanto brodoso; dipoi verserà tutta questa composizione in quella casseruola, che dovrà *figurare* il gattò, badando, che venghi piena, e la farà gelare; frattanto preparerà un poco del brodo rimasto, il quale bene lo schiumerà, e lo chiarirà; ci porrà poco aceto, e poco zucchero in modo che sia di gusto agro-dolce, lo porrà in una piccola terrina e farà gelare ancora. Quando il gattò è divenuto gelato, e ben *compatto* accomoderà una salvietta nel piatto *proprio* e ci rivolterà la casseruola, ed all' intorno ci porrà per guarnizione di quel brodo gelato, che a cucchiaj ce lo distribuirà, e così lo servirà.

Minuta del Pranzo XVIII.

Zuppa alla Selvaggina. 2. Granadine di vitella alla Principessa. 3. Pasticcio di filetti di lepre. 4. Mallarde al purè di lenti. 5. Arrosto di pivieri. 6. Torta di pasta frolla alla boschereccia.

PRATICA.

Zuppa. Per questa zuppa farà il solito brodo chiaro per le zuppe; lesserà in disparte, una beccaccia. una pernice, in quarti, ed una decina di altri ucelletti, tutto, meno le teste; dopo che avrà schiumato questa caccia porrà tutto in una proporzionata marmitta di rame, con una libbra di bianche lenticchie, once quattro di piselli secchi, se freschi una libbra, un mazzetto di finocchi selvaggi, un poco di petrosemolo, del sale, e farà tutto scuocere; quindi ne toglierà tutto l' ossame, sgocciolerà, pesterà, e passerà per setaccio, porrà quest' estratto in una casseruola, e lo scioglierà come una *purè* con l' ultimo brodo. Farà dei dadini di pane fritti con butirro, li porrà in zuppiera, ci porrà quella *purè*, e poi ci verserà il brodo chiaro, e la servirà.

Granadine di vitella alla Principessa. Prenda della polpa di vitella di rotoli tre, ne toglierà le pellicole, ed i nervi, e la taglierà in fettoline lunghe, cioè, della larghezza di tre dita, e della grossezza di uno, li *picchera* come pic-

coli fricandò di filettini minutissimi di lardo; tra lo spazio della terza parte ci distenderà da quella non *piccata* una buona farsa, che farà di prosciutto, polpa di vitella, capperini, petrosemolo, maggiorana, e tartufi tutto ben pesto con sale e spezie le involterà a forma di braciole, che la parte *piccata* resti al di fuori, le infilzerà ad uno spiedino, legato ad un altro grande, le coprirà di carta, e le farà cuocere arrosto di un bel color d' oro, e le servirà con sotto una salsa alla Principessa, che farà così.

Porrà in una casseruola due cucchiaj di ottimo oglio, due fette di prosciutto, due cipollette due garofani, un pezzettino di foglia d' alloro; farà soffriggere, a color d' oro, e ci unirà, un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco, farà consumare di nuovo, bagnando con un poco di brodo colorito ci porrà del sale, e pepe, farà scuocere a piccolo foco, la disgrasserà, la passerà per setaccio, ci porrà del succo di limone; la porrà nel piatto proprio, e ci accomoderà le granadine.

Pasticcio di filetti di lepre caldo. Piccherà otto filetti di lepre con lardelli di minuto lardo, bene appropriati, li porrà in una terrina a *marinare*, con sale, pepe, succo di limone, ed un pezzo di butirro liquefatto; farà una farsa di gratino cruda, o con polpa di vitella, o con quella di majale, ne prenderà un rotolo, e mezzo, la tritulerà minutamente, con poco di prosciutto, tartufi, ed erbette, ci porrà del sale, della spezie, e l' impasterà con battuto d' ovi; farà la pasta brisè: dopo di averla ben fatigata, vernicerà una tortiera di butirro, ci porrà il fondo della pasta spessa mezzo dito; ci formerà la fascia della stessa levigandola col laganatojo, e cercherà incollarla bene col fondo, dell' altezza della proporzione del pasticcio: porrà sotto la farsa di gratino; sopra ci porrà bene accomodati li filetti di lepre con li lardelli sopra, quindi ci porrà delle fettoline di lardo, e prosciutto, tutto a forma di cuppola; ci porrà l' altra pasta per coperchio, lasciandoci un buco nel mezzo, in dove ci porrà un tubo di carta, ed al suo d' intorno della pasta ancora; lo vernicerà di butirro liquefatto, e lo farà cuocere al forno per un' ora, e mezzo: quando sarà cotto, lo scoprirà, ne toglierà il tubo di carta, le fettoline di lardo, e prosciutto, ed in vece, ci verserà del sugo di vitella, lo ricoprirà, e sopra di una salvietta nel piatto *proprio* lo servirà.

Mallarde al purè di lenti. Prenda due grasse mallarde, ma che sieno fresche, e per tanto conoscere, le odorerà nel becco, le pulirà, le sventrerà, le laverà pulitissime, e le incoscerà rimettendo nel corpo li loro fegati ben puliti, un pezzo di grascio prosciutto, poco sale, pepe sano, e quattro coriandri, con un mazzettino di petrosemolo, maggiorana, basilico, e foglie d' alloro stretto ligato, e con spago le ligherà; le porrà in una marmitta di rame a bollire con acqua, e sale, le schiumerà benissimo, e le farà cuocere; dopo cotte, le toglierà da quel brodo, e le porrà in una casseruola con sotto fettoline di verrigine, prosciutto, e cipollette, pochissimo sale, quattro teste di garofani, raspatura di noce moscata, ed un mazzettino d' erbe come quello di sopra; farà soffriggere lentamente rivoltandole spesso, onde prendano un bel color d' oro, bagnando poco per volta con due bicchieri di bordò rosso, o altro vino rosso, ma *secco;* e frattanto farà scuocere mezza misura di bianche lenticchie, le quali passerà per setaccio, raccogliendo l' estratto in una casseruola, con poco butirro, passerà sul foco, e farà incorporare, con sale, pepe, ed un grosso tartufo ben trito; porrà questa *purè* nel piatto *proprio;* sopra ci accomoderà le mallarde sciolte dallo spago; il fondo della casseruola, lo passerà per setaccio, e facendo restringere alquanto questo secondo estratto come una *glassa*, ci porrà poco succo di limone, e ne vernicerà l' esteriore delle mallarde, con guarnizione di crostini fritti nel burro al bordo del piatto.

Arrosto di Pivieri. Prenda sei ottimi pivieri, ben puliti di tutto, li mollicherà di pangratto, l' avvolgerà nello zirbo di majale, ma che sia quello, con meno cordoni di grascio, l' infilzerà allo spiedo, e li farà arrosto a vapore con sotto la leccarda, bagnandoli con il loro grascio medesimo, succo di limone, e vino di sciampagna; quando saranno ben cotti, li sfilzerà e l' accomoderà nel piatto *proprio* con insalata trita sotto.

Torta di pasta frolla alla Boschereccia. Farà la pasta frolla come quella pel pranzo XIII, onde non far ripetizioni, la disporrà in una tortiera, e la riempirà come segue: prenda prugna secche, ciriegi, pera secche, delle percoche ancor secche, le taglierà, ne prenderà la sola polpa, e rammollerà in acqua bollente, quindi pesterà tutto finissimo, e ci pesterà ancora quattro petti di pollo ma la

sola polpa porrà tutto mischiato in una casseruola con zucchero proporzionato, un pochino d'acqua, e farà bollire dolcemente, tirando come una conserva, ci porrà qualche stilla d'oglio di cannella, raspatura di cedro, e farà raffreddare; dipoi ci porrà del rosolio a piacere, ma in tanta quantità che non disgusti, oppure dell'ottimo rum; sarà questo il ripieno come sopra della torta, la coprirà con l'altra pasta, ci farà un grazioso bordino, e la farà cuocere al forno, o sotto al fornello, dopo cotta la farà rassettare un poco, e quindi la scivolerà nel piatto *proprio*, e la servirà.

Minuta del Pranzo XIX.

Gattò di fedelini alla Tedesca. 2. Ordura di braciolette di riso farsite. 3. Fricandò di petti di gallotta. 4. Piccioni farsiti alle lattughe. 5. Arrosto di castrato con ragù di tartufi. 6. Polenta fritta all'Italiana.

PRATICA.

Gattò di fedelini. Farà cuocere con latte, e poco sale quattro libbre di fedelini bianchi, che restino asciutti, e cotti non molto li farà raffreddare. Farà alquanto intiepidire una terrina, ci porrà due libbre di butirro fresco, lo batterà un'ora, ci porrà otto ovi intiere, ed otto soli rossi, ma uno per volta indi ci aggiungerà li fedelini pochi alla volta, mescolerà bene, assieme con una libbra di parmigiano grattuggiato, poco pepe; terrà pronto un bel ragungino di fegatini, ovi nonnati, piccolissimi fonghi, filettini di prosciutto, e tartufi; prenderà una casseruola proporzionata la vernicerà di butirro, e la ingranirà di pangratto, ci porrà un suolo di fedelini, un'altro del ragungino, e terminerà con li fedelini, ci porrà di sopra dell'altro pangratto, e pezzettini di butirro, e lo farà cuocere al forno, o sopra della fornella, con foco all'intorno e sopra al coperchio; rassettato, che si sarà, dopo cotto lo rivolterà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Ordura di braciolette di riso farsite. Prenda libbre due di ottimo riso, lo vedrà benissimo, e lo lesserà, o con brodo chiaro, oppure con acqua, e butirro; dopo cotto non molto, lo toglierà dalla fornella, e ci mescolerà once otto

di parmigiano grattugiato, e dieci torli d'ovi, poco sale e pepe, rivolterà benissimo, e farà dinuovo alquanto legare sul foco; lo porrà ad intiepidire in un largo piatto, e dipoi ne formerà le braciolette nella palma della mano riempiendole di ragungino di piccolissime polpettine, filettini di fegatini, prosciutto e fonghi, le ravvolgerà, le farinerà le passerà nel battuto d'ovi, e le ingranirà di finissimo pangratto, e le friggerà con strutto, e bene sgocciolate del grascio, le servirà nel piatto *proprio* con salvietta sotto asperse di foglie di petrosemolo fritto, e bene asciugato.

Fricandò di petti di gallotta. Prenda otto petti di buone gallotte, ne toglierà diligentemente la pelle, e similmente li disosserà, li dividerà per metà, e con le lardarole proporzionate li *piccherà* di filettini di lardo di prosciutto; porrà in una casseruola proporzionata delle fettoline di lardo, prosciutto, e cipollette, ci accomoderà li petti preparati in fricandò con li lardelli sopra, ci porrà quattro teste di garofani due stecchette di cannella e li coprirà d'acqua fresca; ci porrà un foglio di carta sopra la casseruola, e quindi il coperchio; farà cuocere dolcemente: frattanto farà una *purè* di piselli, la porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci adatterà li fricandò, con li lardelli al disopra.

Piccioni farsiti alle lattughe. Pulirà sei ottimi piccioni, ma senza sventrarli, li disosserà, facendoci una incisione con proprio coltellino lungo la schiena, scarnirà diligentemente tutta la carne, senza tagliare la pelle, e toglierne tutto l'ossame; allora li laverà, e li riempirà di un ragungino d'interiori di polli, fonghi, e tartufi, li cucirà a soprammano, l'incoscerà, li ligherà con spago, e li ravvolgerà in panno-lino due per cadauno, formandone tre paccotti; terrà pronto un buon brodo colorito, e li farà cuocere; dopo cotti li porrà a sgocciolare, sotto leggier peso, li svolgerà, li scioglierà, e li dividerà a metà per lungo facendone dodici. Prenda dodici grandi lattughe, le laverà, e l'imbianchirà con acqua bollente, quindi, in ciascuna di esse ci chiuderà un mezzo piccione, ligherà le lattughe con filo, e le terminerà di cuocere in brodo ristrettissimo colorito, quindi le scioglierà e le servirà nel piatto *proprio* con poco sugo.

Arrosto di castrato con tartufi. Prenda rotoli due di buone costate di ottimo castrato, gli scarnirà tutta la carne alla stecca dell'osso, lasciandola tutta scoverta, le porrà in un

ruoto grande con brodo fresco, e le farà appena bollire, quanto per schiumarle, onde la carne divenghi bianca, le toglierà, le asciugherà le vernicerà di butirro, ci porrà del sale, del pepe, e le ingranirà benissimo di fino pangratto, le porrà sulla gratella, e le farà arrosto a vapore, onde il fumo del grascio nel foco non le annerisca; farà intanto un trito di una libbra di tartufi, li porrà in casseruola con butirro e filettini di prosciutto, farà soffriggere, e li bagnerà con un bicchiere di vino di bordò; cotti, che saranno ci porrà il succo di un limone, rivolterà e li porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci porrà le costate, con le stecche al difuori a forma di una stella con la polpa, che una estremità tocchi l' altra

Polenta fritta all'Italiana. Porrà in una casseruola una caraffa di latte, once due di butirro, e poco sale, lo farà intiepidire sulla fornella, ci porrà poco per volta della farina di granone *setacciata*, girando sempre con la mescola fuori della fornella, onde bene si ammassi, e non si aggruppisca, ci porrà mezza libbra di polpette passate al setaccio, ci porrà once quattro di zucchero polverizzato, e fuori del foco ci porrà dieci torli d' ovi pria battuti, farà tutto medesimare, e cuocere dolcissimamente; la porrà sulla tavola di marmo verniciandola di butirro, e bene spianata della grossezza di un dito la farà raffreddare, dipoi la taglierà col coltellone a mostaccioletti, badando, che non si sgrani, e li friggerà con strutto di bel colore; li porrà nel piatto *proprio* con salvietta sotto farinandoli tutti di zucchero, passandoci la pala rovente per glassarli, ovvero nasprarli, e così sarà servito.

Minuta del Pranzo XX.

Zuppa di ravioli farsiti incaciati. 2. Vol-òvent di sfoglio alla Genovese. 3. Gallotta in galantina calda. 4. Lepre alla Tartara. 5. Insalatina alla Orientale. 6. Interiori di polli alla spiga.

PRATICA.

Zuppa. Farà la pasta di tagliolini come al capitolo delle paste, la levigherà benissimo spessa quanto, o la moneta, di un nostro *tarì*, o come un *paolo* Toscano e la verni-

cerà tutta d'ovo battuto ; farà una farsa di carne pesta, ridotta in polpette pria passata pel setaccio, e cotte ripestate di belnuovo, mescolata con della ricotta, poca provola grattuggiata, e rossi d' ovi freschi con pochissimo petrosemolo e basilico triturato ; di questa farsa ne porrà dei piccoli bocconi sopra la metà della pasta già levigata, e con l' altra metà li chiuderà tutti, e facendo attaccar bene la pasta, con un *taglia-pasta* tondo li taglierà tutti, e così farà degli altri : li farà bollire in una caldaja con acqua molta, badando di tuffarceli quando precisamente bolla nel mezzo, e saranno cotti, quando principiano a salir tutti sulla sommità dell' acqua ; allora li sgocciolerà, e l'accomoderà in zuppiera framezzandoli bene di parmigiano grattuggiato, e brodo della gallotta in galantina caldo, ma che sia ben ristretto, e colorito.

Vol-òvent di sfoglio alla Genovese. Farà lo sfoglio, come al capitolo delle paste : fatto il pezzo dello sfoglio, ne taglierà con il coltello infuocato tutto il suo dintorno, poscia baderà a tagliare similmente delle strisce larghe due dita, che debbono servire per formare il canestrino, poi ne taglierà un tondo, quanto il fondo di un piattino di riposto, e di tutto il resto lo rimpasterà subito di nuovo, e con quella pasta che distenderà levigandola, ne formerà il fondo, che porrà in una proporzionata tortiera, verniciata di butirro, contornandolo bene : all' intorno di esso ci porrà di quelle strisce, ma precisamente sopra il tondo, che formi come un canestrino vuoto nel mezzo, e lo vernicerà tutto di battuto d'ovi, come farà per quel tondo, che servirà per coperchio, che lo porrà similmente in un' altra tortiera, ed al forno farà cuocere, o sotto al fornello ; quando sarà cotto lo sfoglio accomoderà una salvietta nel piatto *proprio* ci adatterà il canestrino, dentro ci porrà un ragungino di filettini di petti di pollo, di fegatini d' ovi nonnati, di fonghi, di piccolissime polpettine, di tartufi (*questi però sempre piacendo, perchè non a tutti piacciono, quantunque sieno della massima proprietà, e nobiltà*) ci porrà un poco di brodo medesimo, ci adatterà quel tondo di sfoglio per coperchio, ed ecco formato, e servito il Vol-òvent di sfoglio.

Gallotta in galantina calda. Disosserà una buona gallotta, come al capitolo della disossazione, la riempirà di animelle, granelli, lattaroli di vitella, braciolettine, pol-

pettine , fegatini , ovi nonnati, fonghi, tutto cotto in buon brodo di sostanza colorito , e pria distenderà per tutta la gallotta una farsa cruda di carne come per le polpette , la cucirà con filo a *soprammano* , l' incoscerà ; e la legherà con spago in diverse incrocicchiature, la cucirà in un *panno-lino* ; e la farà cuocere nel brodo già fatto di sostanza come al capitolo de' brodi , siccome la carne cruda al di dentro , e la gallotta istessa con l' azione calorica si gonfia, bisogna farci delle piccole punture , onde vada via l' aria , e non si *crepi* : quando sarà cotta che osserverà questo grado di cottura sotto il tatto , che dev' essese morbido , e cedevole con diligenza somma la scucirà , la scioglierà, ne tirerà quel filo della prima cucitura , la porrà nel piatto *proprio* con poco brodo di sostanza ma più ristretto , e consistente , e così la servirà.

Lepre alla Tartara. Prenderà un buon lepre , che sia fresco , mio caro amico dilettante , prego di badar pria, alla bontà , e freschezza de' generi e poi alla manovra , e non fidarsi di *chicchessia* basta *qui vult capere capiat ;* ben pulito di tutto , che avrà il lepre , lo taglierà in pezzi non molto grossi : taglierà in grossi quadretti una libbra di ventresca ovvero panzetta di majale salata , la porrà in una casseruola , e la farà soffriggere sopra allegro foco con once quattro di butirro , o lardo ben pesto , quindi la toglierà , e ci porrà il lepre , e farà lo stesso , e lo toglierà : nella medesima casseruola , ci porrà due cipolle divise in quarti , le farà cuocere un poco , e poi ci porrà della farina sufficiente per legare la salsa , e farà colorire , e l' une , e l' altra ; e giunto a questo punto ci porrà una bottiglia di bordò rosso , o altro ottimo vino rosso bollente , e mezza caraffa di buon brodo di sostanza colorito , ma chiarissimo , e farà cuocere ancora dolcemente per tre quarti d' ora , disgrassando bene da tempo in tempo. Porrà in una proporzionata marmitta il lepre con la ventresca framezzando , con due fette di magro prosciutto , una cipolletta , quattro teste di garofani , un mazzetto d' erbe diverse , come petrosemolo , maggiorana , basilico , e tre foglie di alloro ben stretto , poco sale , e pepe , e due o tre tonde cortecce d' arancio , ci porrà la salsa passata pel setaccio , coprirà la marmitta , incollando il coperchio con carta , acqua , e farina ; e farà cuocere per circa due ore , però nel modo seguente. Ac-

cenderà rotoli tre di buoni carboni sul *pagliaccio* (1), e quando son tutti bene accesi, farà un cerchio con essi, vuoto il *setto*, ove piazzerà la marmitta, ed il cerchio di carboni tre dita discosti dalla marmitta (tal quale, come i marinari fanno cuocere in Procida li polipi li più grandi, e duri, che vengono li più squisiti come a me costa). Allorchè sarà cotto, scoprirà la marmitta, ne toglierà il prosciutto, cipolla, e mazzetto, disgrasserà la salsa, che sia ben legata, e di buon gusto; accomoderà il lepre nel piatto *proprio;* sopra ci porrà un suolo, ma in dettaglio, di crostini a forma di cuoretti fritti al butirro, ci verserà la salsa, ed all' intorno del piatto ci farà una guarnizione di piccole cipollette *glassate.*

Insalătina alla Orientale. Prenda sei grandi biscotti, li farà inzuppare con oglio, sale pepe, ed ottimo aceto; allor quando si saranno bene spungati, li sgocciolerà, e ci porrà dell' ottimo rum con una *grazia* di zucchero; li porrà nel piatto *proprio*, che dovrà esser *fondo*, come se fusse un bacile; lesserà due pollastri, o pollanche, o una buona gallina, spolperà tutta la carne, e la ridurrà a filettini, li quali li porrà a *marinare* nella salsa verde, che farà di grana due di menta, e petrosemolo ben pesto, once quattro di polpa di pane spungata in ottimo aceto, quattro torli d' ovi duri, poco zucchero, del sale, della spezie, e pesterà ben fino tutto; passerà per setaccio questa salsa, e l' allungherà con altro aceto, quindi porrà questa carne così *marinata* sopra li biscotti a forma di cuppola con quella stessa salsa, ma senza succo, sopra ci porrà una miscellanea di faggioli secchi lessati, sgocciolati, ed *aggustati* con moltissimo oglio, sale, e pepe, e succo di limone, e cercherà, che questi faggioli formino una cuppola marmorea per la loro diversità e colore, anzi come un musaico; al disopra, ci porrà dei filettini di alici salse, dei profili di capperoni, capperini, ed olive bianche ancora in filettini, ed all' intorno del piatto ci porrà una guarnizione di crostini ben fritti all' olio.

---

(1) *Pagliaccio* l' è un termine di cucina, che s'intende il letto del fogolajo, ove si fanno gli arrosti; non già il pagliaccio ove dorme *il famiglio in scuderia.*

Interiori di polli alla spiga. Farà il brodo per questa spiga tal quale come quello per la torta del pranzo XIII, meno però il senso, ma invece il limone, ma poco; lesserà un rotolo e mezzo di fegatini, di pollo, matresiglie, ed ovi nonnati, li dividerà per metà, e simetricamente li disporrà in una stampa, in una forma, in una proporzionata casseruola, ci verserà il brodo, farà gelare la forma qualunque, la distaccherà diligentemente, e la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Minuta del pranzo XXI.

Gnocchi alla Sarda. 2. Coscie di gallinaccetta alla matelotta. 3. Quaglie al purè *di piselli. 4. Fagiano alli tartufi. 5. Arrosto di pollastri. 6. Filetto di cignale agro-dolce.*

PRATICA.

Gnocchi. Farà bollire una caraffa, e mezzo di latte con un pezzo di butirro, ed un poco di sale, quindi ci porrà della farina a sufficienza, la farà ben cuocere, movendo sempre acciò divenga una pasta tenera, e maneggevole come una pasta reale, la porrà in un piatto a raffreddarla; quando sarà fredda la pesterà nel mortajo con quattro mozzarelle non molto grandi, once sei di parmigiano grattugiato, un poco di butirro, e seguiterà a pestare; allorchè sarà tutto incorporato, ci porrà un poco di sale, sei rossi d' ovi freschi, e mescolerà benissimo; stenderà questa composizione sopra un coperchio di casseruola alla grossezza di un dito. Terrà pronta dell' acqua bollente condita di sale, ci farà cadere dei gnocchi col manico di una cucchiaja, pochi per volta; quando diverranno gonfj, e dentro spongosi, sono cotti, li sgocciolerà, e l' accomoderà nella zuppiera con parmigiano grattugiato, e sugo di carne.

Coscie di gallinaccette alla matelotta. Prenderà otto coscie di gallinaccette, s' intende delle gallotte *pollanche*, per essere più tenere, le disosserà, facendo rimaner sana la coscia scarnendo con coltellino *proprio* l'osso di mezzo, e lasciarci un poco dell' osso dalla giuntura del piede; farà un pesto di polpa di vitella con polpa di pane spungata, e premuta, del parmigiano grattugiato, dei tor-

li d'ovi, del petrosemolo trito finissimo, del magro prosciutto ancor così del sale, e pepe: passerà per setaccio; fatta questa farsa ne riempirà le coscie, ci darà due punti con filo, perchè restino con il loro ripieno: le porrà in una casseruola con fettoline sotto di grascio prosciutto, ed un mazzetto di erbe diverse, e farà soffriggere, rivoltandole spesso. bagnandole, con mezza caraffa di *bordò* bollente, e brodo; quando le coscie sono alla metà della cottura, ci porrà una dozzina di cipollette pulite, ed imbianchite, quando il tutto sarà cotto, leverà il prosciutto, ed il mazzetto, disgrasserà, quel brodo, porrà in disparte le coscie, e farà un battuto di dieci torli d'ovi crudi, li scioglierà in quella salsa, con un poco di succo di limone, accomoderà le coscie nel piatto *proprio*, e ci verserà la salsa sopra.

Quaglie al purè *di piselli*. Pulirà benissimo una dozzina di grasce quaglie (1), le riempirà con li loro fegati, prosciutto, erbette, e fonghi, e le cucirà; le porrà in una casseruola, con butirro, e le farà soffriggere con sale, e spezie, bagnandole con brodo, e così dolcemente le farà ben cuocere: frattanto farà scuocere libbre due di piselli, li passerà per setaccio, porrà l'estratto in una casseruola, con un poco di butirro bollente, once quattro di prosciutto magro, ma finissimo triturato, farà incorporare al foco. Porrà la *purè* nel piatto *proprio*, e sopra ci accomoderà le quaglie come una rosa. All'orlo del piatto ci porrà delle pastine fritte incollate all'impiedi come se fosse un *merletto*, e così le servirà.

---

(1) *Quaglie*. Noi abbiamo le quaglie di passaggio due volte l'anno, cioè, di primavera, e di autunno; quelle di primavera non sono punto stimate a motivo del poco buon sapore della loro carne; dovechè nell'autunno sono di un gusto e di un sapore eccellente. *I quagliardi* si principiano a vedere fra noi nel mese di luglio, e sono assai più delicati delle quaglie. Queste si debbono scegliere giovani, grosse, e di un buon'odore, ed osservare che la pelle sia più presto *bianchiccia*, che *gialliccia*.

Quelle che vengono nella primavera, ma bisogna prendere le prime, e questo si può ottenere sulla costa di Massa Lubrense perchè queste prime sogliono portare nel ventricolo, e nel gozzo alcuni semi, li quali seminati in un vaso di creta danno fuori una graziosa pianta, sbucciano un bel fiore, e questo porta seco quei medesimi semi, dai quali, con un secondo esperimento chimico ne risulta uno eccellente farmaco vomitatorio: queste stesse sogliono portare delle piccolissime pietruzze *dure* che lavorate sembrano tanti piccolissimi brillanti.

Fagiano alli tartufi. Prenda due ottimi fagiani (1), ben puliti, sventrati, e lavati; li batterà un poco sul petto, badando, che si schiacci l'osso da sotto, ma che non si laceri la carne: porrà nel loro corpo un piccolo mazzettino di salvia, una foglia d'alloro, maggiorana, e petrosemolo, con un filetto in mezzo di lardo di prosciutto, l'incoscerà, e li ligherà; li farà rinvenire nell'acqua bollente vicino al foco, per schiumarli; subito li porrà in una casseruola con fettoline di lattante verrigine, fettoline di cipollette, quattro teste di garofani, sale, e pepe, e farà dolcemente soffriggere, bagnandoli con poco vino bianco, brodo, ed un pochino di spirito di vino, ma sempre bollente, ed in questo modo pazientemente li farà ben cuocere: frattanto porrà in una casseruola once sei di prosciutto grascio a lunghi filettini, li farà soffriggere dolcemente; dipoi ci porrà una libbra di tartufi ben puliti anche tagliati a filetti, ed imbianchiti; ci porrà dei filettini di capperoni in aceto, ma non quelli grandi, che hanno di già ingranditi li semi, e mescolerà tutto facendo incorporare, con un poco di brodo di sostanza, ed un filetto d'aceto ottimo, ed appena un poco di fior di farina per legare la salsa, che porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci adatterà li fagiani.

Arrosto di pollastri. Farà arrosto allo spiedo sei ottimi pollastri, e cotti vaporosamente, come più volte ho detto per simili arrosti cotti così, pria ben puliti, e lavati, e bagnati con butirro, e brodo: divenuti ben cotti, e color d'oro, li porrà nel piatto *proprio*, con scarola bianca trita al disotto.

Filetto di Cignale agro-dolce. Prenda rotoli due di filetto di cignale (2), lo taglierà in fette non molto spes-

---

(1) *Fagiani.* Il Fagiano è uno de' migliori bocconi, tanto per la delicatezza della sua carne, quanto perchè è di un'ottimo, e sano alimento. Distinguesi in maschio, ed in femina; il maschio è più grosso, più bello, e di un sapore più grato, che la femina; devesi scegliere giovane, grasso, e di buon'odore, nè tanto fresco, nè tanto frollo. L'autunno specialmente è la migliore stagione di mangiarlo, essendo allora più grasso, che in alcun tempo. Molti vogliono, che non siavi uccello che abbia un gusto più esquisito del Fagiano, e perciò viene servito sulle migliori mense. Gli antichi Romani ne facevano anch'essi gran stima, per la sua delicatezza.

(2) *Cignale.* Di questa caccia quadrupeda, la migliore è la ci-

se, le porrà a *marinare* in una terrina, con foglie di salvia, alloro, sale, pepe, teste di garofani contusi, fusti di petrosemolo, e basilico contusi, ed aceto; dopo due ore, le sgocciolerà, le porrà in un ruoto con butirro liquefatto; ci adatterà un coperchio, e le farà cuocere dolcemente, rivoltandole spesso; dipoi toglierà il coperchio, e bagnerà con vino di sciampagna bollente; le farà divenir color d' oro, e toglierà il ruoto dal foco. Porrà in una casseruola, una caraffa e mezzo di ottimo aceto, una libbra di zucchero scuro, mezza libbra di mostacciolo ben pesto, una quarta d' oncia di ottima cannella pesta, con pochissima polvere di garofani, poco sale, e pepe, mezza libbra di mandorle dolci, spellate, brustolite, e tritulate ben fine, mezza libbra di cedro candito pur tritulato, e farà cuocere dolcemente: quando tutto sarà entrato in cottura, gusterà la salsa, ed osserverà se vince più l' aspro, o il dolce per fare la correzione, o con più aceto, o con più zucchero; portata la salsa al proprio gusto di *agro-dolce*, ci porrà le fette del cignale sgocciolate, e pulite, le farà incorporare con la salsa, senza far più bollire, ma sopra la cenere calda, le accomoderà nel piatto *proprio* a piramide, versandoci la salsa, e così lo servirà.

---

gnalotta più del cignale, imperciocchè la sua carne è più delicata, nulladimeno sì l'una, che l' altro sono buonissimi, specialmente allor quando dopo un gran moto, e corso vengono uccisi alla caccia. Sono anche migliori allorchè vanno in compagnia e che si nutriscono di fromento. La carne del cignale deve essere infrollita qualche giorno. Devesi sciegliere d' animale giovane, di un buon' odore, mediocremente grassa, e di un bel colore cremisi. Le parti più stimate del cignale sono in primo luogo la testa col collo, che da' Francesi chiamasi *Hure*. Questa si appresta per un grosso, ed eccellente Rifreddo, e si serve nel secondo servizio. Poscia vengono i filetti, le cotelette, il cosciotto, il quarto di dietro, quello d'avanti ec. Se ne può salare la carne a guisa di ventresca, ed è suscettibile di essere preparato in tutte quelle maniere come il porco domestico, essendo esso lo stesso animale ma selvatico.

Minuta del pranzo XXII.

Timpano di maccheroni. 2. Petit-paté *di sfoglio farsiti.* 3. *Prosciutto fresco di cignale in fricandò.* 4. *Granata di vitella.* 5. *Tordi alla Bellegarde.* 6. *Piccioni alla Cinese.*

PRATICA.

Timpano di maccheroni. Farà un buon brodo di ragù come all' articolo de' brodi, in esso ci farà cuocere, delle polpettine, delle braciolettine, de' fegatini, degli ovi nonnati, de' fonghi ec.: farà quindi la pasta frolla come al capitolo delle paste; di essa levigata alla spessezza di uno scudo e mezzo ne rivestirà una casseruola proporzionata per dodici coperti; lesserà un rotolo, e quarto di buoni maccheroni, ma che sieno *pronti;* li sgocciolerà bene; l'accomoderà con parmigiano grattugiato, e brodo del ragù, e freddi li porrà suolo per suolo nella casseruola ove ci ha posto la pasta frolla, framezzandoli similmente con quel ragungino, e fette di mozzarella terminando con li maccheroni; ci porrà il coperchio di pasta, con bordino attorno, e farà cuocere il timpano al forno, ed al momento di servirlo, diligentemente lo rivolterà sopra un coperchio di casseruola, e poi lo farà scivolare nel piatto *proprio (questo mezzo l' è stato sempre da me criticato per essere un mezzo* DA PEDANTE, *perchè io ho rivoltato sempre il timpano, ed il sartù tenendo ben fermo il manico della casseruola con la mano dritta, e con l'altra il piatto, e con un colpo di polzo l' ho fatto cadere là nel piatto, ma parlando a miei amici dilettanti di Gastronomia glielo dico, mentre rivoltando il timpano sopra il coperchio di casseruola, e poi nel piatto* PROPRIO, *sono allora due tempi, e per chi non ha la mano molto* PERITA *l' è più facile di aprirsi)* dopo che avrà posto il timpano nel piatto con un coltellino ne taglierà nel mezzo un piccolo tondo, che diligentemente alzerà; ci porrà del brodo, e rimetterà quel tondo, e così lo servirà.

Petit-Patè di sfoglio farsiti. Farà la pasta di sfoglio giusta il prescritto al capitolo delle paste, e per questi tal quale come il *Vol-òvent* di sfoglio al pranzo XX con

la sola diversità, che quello fu in grande questi in piccioli, come tanti pasticcetti; li farà cuocere vuoti, ed al momento di servirli li riempirà di un piccolo raguncino, ci porrà il pezzettino per coperchio, e sopra una salvietta nel piatto *proprio* li servirà caldi.

Prosciutto fresco di cignale in Frieandò. Prenda un bel prosciutto di cignale fresco, ne toglierà li peli dalla cute, perchè questa specie di selvaggiume si vende tagliata con la cute, e li peli; lo laverà benissimo, con acqua fresca la prima volta, e con acqua, spirito di vino, ed aceto poi: lo premerà benissimo, e lo porrà nella casseruola rotonda, piena d' acqua fresca, e lo farà *sgorgare* al foco, finchè potrà schiumarlo bene: quando avrà fatto questa prima operazione, lo toglierà dall' acqua, e lo porrà sotto un peso, per farlo sgocciolare, e prendere una piana figura; dipoi con diversi lardelli, di lardo, di prosciutto, e di verrigine lattante, lo *piccherà* con l' uso delle lardaruole, tutta la parte scoverta della cute; lo riporrà nella casseruola rotonda, con fette di lardo, e prosciutto, fette di cipolla, quattro stecchette di cannella, dieci teste di garofani, dieci granelli di pepe sano, ed altrettanti di coriandri, ed acqua fresca tutto coperto; ci porrà un coperchio di carta, e poi quello proprio di rame, e lo farà cuocere a foco temperato: farà intanto una salsa piccante, lo porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci adatterà il prosciutto, e così lo servirà.

Granata di vitella al bagno-mario. Farà una fodera in una stampa o forma, o pure sia una proporzionata casseruola, di foglie di cappucce lessate in brodo chiaro; ci farà un' altra controfodera di polpa di vitella pesta, con pane spungato, provola grattugiata, battuto d' ovi, sale e pepe, e passata per setaccio: nel mezzo ci porrà un raguncino d' interiori di polleria, gli altri coperchi di carne e cappuccia, ci porrà il coperchio proprio, la legherà con spago, e la farà cuocere nell'acqua bollente: dopo cotta la scioglierà, e sopra un coperchio di casseruola la rivolterà, onde ne sgoccioli tutto quel brodo; la porrà nel piatto *proprio*, e ci verserà del brodo colorito ma buono, o della salsa di pomidoro.

Tordi alla Bellegarde. Dissosserà dodici tordi alla riserva delle coscie, li riempirà di un salpiccone cotto di animelle, e li cucirà. Porrà in un ruoto verniciato di butir-

ro poca farsa di gratino crudo fatta con trito di polpa di vitella, prosciutto, e cipollette; sopra ci porrà li tordi, e farà cuocere dolcemente, bagnando con brodo, ed un bicchiere bollente di *bordò*; quando saranno ben cotti, li toglierà da quel ruoto, e con brodo farà scuocere il fondo, cioè, tutta quella salsa, la passerà per setaccio; la disgrasserà, e la porrà nel piatto *proprio*; sopra ci accomoderà li tordi, ed all' intorno ci farà una guarnizione framischiata di camberi, cipollette, e creste di pollastri, tutto cotto, e creste di pane fritte, e così li servirà.

Piccioni alla Cinese. Dissosserà sei ottimi piccioni (1), e li riempirà di filettini di vitella, di petti di polli, di prosciutto, di tartufi, e de' loro medesimi fegati, e petrosemolo trito, con del sale, e del pepe, li cucirà, l'incoscerà, e li ligherà; li porrà in una casseruola con butirro, e li farà soffriggere a lento foco con poco sale, e pepe, e quando avran preso un bel color d' oro, per intero, li bagnerà con brodo colorito, ma bollente, baderà di non farli *crepare* facendoci da tanto in tanto delle punture: frattanto prenderà due buone carote lessate, quattro pomi di terra bolliti, due pastinache cotte, e fettate a rotelline, due buone rape, ancora lessate; taglierà tutto a dadi non molto piccoli, li porrà in una casseruola con filettini di prosciutto, e butirro pria soffritti; ci porrà le dette erbe divise a dadi, con pochi tartufi ancora così, farà tutto incorporare con alquanto di brodo, del sale, del pepe, e ci porrà un poco di colletta. Dividerà per metà li piccioni, l' accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà ben disposta la salsa, e così li servirà.

---

(1) *Piccioni.* Sonovi tre sorta di Piccioni domestici, cioè, i piccioli detti *Innocenti*, i grossi detti *Casalini*, ed i *Campagnuoli*; questi ultimi si distinguono dagli altri mediante una carne oscura, ed un becco più sottile. I migliori sono i *Casalini* detti da' Francesi, *Piccioni Romani.*

Minuta del Pranzo XXIII.

Sartù di riso. 2. *Fagiani disossati farsiti.* 3. *Pollastri alla Siciliana.* 4. *Salmì di beccacce.* 5. *Escaloppe di lepre alla Savojarda.* 6. *Torta brusca alle cervellate.*

PRATICA.

Sartù di riso. Prenda un rotolo, e mezzo di ottimo riso, lo vedrà benissimo, lo laverà, lo stropiccerà, e l' asciugherà; dipoi, o lo lesserà in brodo chiaro, o con acqua, ed once otto di strutto, con sale, e pepe; quando sarà cotto, ma non molto, toglierà la casseruola dalla fornella, e ne toglierà, se vi fusse, molto brodo; ci porrà una libbra di parmigiano grattugiato, e dieci ovi bene battuti, e rivolterà benissimo sempre fuori della fornella; quindi riporrà il riso sul foco perchè entri tutto in cottura, facendo rimanere il riso sempre morbido: lo porrà in diversi larghi piatti, per farlo quasi intiepidire; prenderà la casseruola proporzionata per formare il sartù la vernicerà benissimo di strutto, e la ingranirà di pangratto, ci porrà la metà del riso, e con la mescola cercherà distribuirla per quasi tutta la casseruola, facendoci un concavo in mezzo, ed in esso ci porrà un raguncino tutto mischiato similmente come quello del timpano; porrà l'altro riso, ed appianerà la casseruola, lasciandoci un piccolo bordino; ci porrà dell' altro pangratto, e dei pezzettini di strutto, lo farà cuocere al forno, o sopra la fornella arroventata, e li carboni accesi attorno, e sopra il coperchio; baderà alla sua cottura, e divenuta precisa, farà rassettare la casseruola un pochino, e poi lo rivolterà nel piatto *proprio* facendoci un buco nel mezzo, e ci porrà del brodo colorito tal quale come il timpano, e così lo servirà.

Fagiani disossati farsiti in umido. Prenda due ottimi fagiani, li disosserà come la gallotta in galantina calda al pranzo XX. e li riempirà e li cuocerà tal quale come quella; baderà alla loro cottura, come pure ci lascerà il becco, e li piedi, per vedersene la *specie*. Dopo cotti li scioglierà, ne toglierà il filo della cucitura sul dorso, e li porrà nel piatto *proprio*, con poco brodo colorito.

Pollastri alla Siciliana. Terrà ben puliti sei ottimi pollastri, e sventrati, li laverà, e l'incoscerà; li porrà in una casseruola, con fette di lardo, e prosciutto sotto, e sopra; un mazzetto di erbe diverse, poco sale, e pepe sano, poco brodo, un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bollente, ed una fetta di limone scorzata; sopra ciascun petto, ci porrà un foglio di carta, e farà cuocere con foco sotto, e sopra; frattanto prenderà dei pomidoro di Sicilia, quelli tondi, e non grandi, li vuoterà col *cavafrutto*, e li riempirà di carne pesta in polpette, o con raguncino, e li farà cuocere nel *culi* di pomidoro in un ruoto; quando saranno cotti li pollastri, li porrà nel piatto *proprio*, guarniti con li pomidoro farsiti, e verniciati della salsa di pomidoro ben contensata.

Salmi di Beccacce. Prenda sei fresche beccacce, ben pulite, e sventrate, le farà arrosto attaccandoci alli petti una fettolina di lardo, quando saranno ben cotte, le farà alquanto raffreddare, e poi ne toglierà li due mezzi petti, le due coscie, il collo con la testa, ed il resto gli servirà per fare la salsa al *salmi*. Porrà in una casseruola, once quattro di prosciutto, ed once otto di polpa di vitella a dadini, due teste di garofani, un mazzetto d'erbe diverse, quattro scalogne, once quattro di butirro, passerà sopra al foco, e quando tutto avrà preso colore bagnerà con una bottiglia di vino rosso fatto bollire, e consumare per metà; ci porrà cinque, o sei crostini di pane fritti nel butirro, sale, pepe, e qualche corteccia di arancio: pesterà le carcasse delle beccacce nel mortajo, e porrà questo pesto nella salsa, farà bollire per un'ora, disgrasserà bene, e passerà tutto per setaccio. Farà dei crostini di pane, o a rotelle, o a cuoretti fritti, o al butirro, o allo strutto; quindi triturerà molto fine l'interiora delle beccacce, lavandole bene, le porrà in una casseruola, con sale, pepe, poca raspatura di noce moscata, un tantino di lardo pesto; passerà questa casseruola sul foco, perchè subito si cuocessero, ci porrà un poco di succo di limone, rivolterà bene, e ne porrà sopra di quelli crostini: porrà li pezzi delle beccacce nella salsa di già passata al setaccio come sopra, li farà bene riscaldare ma non bollire; li colli con le teste li porrà nel mezzo del piatto *proprio* con li pezzi attorno; guarnirà il bordo del piatto con quelli crostini, e sopra ci verserà ben disposta il resto della salsa, e così si servirà.

Escaloppe di lepre alla Savojarda. Taglierà in fettine assai fine per traverso otto filetti di lepre ben puliti, li *marinerà* per tre ore con oglio, otto once di ventresca mezza cotta in acqua, e tagliata in fettine come il lepre, prugnoli, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito; basilico in polvere, sale, pepe, e raspatura di noce moscata; infilzerà poscia queste fettine coll' erbe fine ad uno spiedino tramezzate con la ventresca, le involterà di fette di lardo, ed un foglio di carta; legherà li spiedini ad uno grande; farà cuocere arrosto, e le servirà come segue. Porrà il resto della *marinada* in una casseruola, la passerà per un pochino sopra il foco, ci aggiungerà un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, lo farà consumare del tutto; quindi bagnerà con *culi;* farà bollire, e consumare al punto di una salsa, la disgrasserà; scarterà l' escaloppe, leverà il lardo, le porrà nella salsa, le farà scaldare ma non bollire, e le servirà con un buon succo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Torta brusca alle cervellate. Farà la mezza pasta frolla come al capitolo delle paste, la porrà nella proporzionata tortiera; impasterà con ovi battuti mezzo rotolo di provola grattugiata, ne porrà ben distesa la metà nella tortiera, con fettoline di mozzarella, ci porrà un rotolo di cervellate bollite, spellate, e divise in quartini, ci porrà le altre fettoline di mozzarella, l' altra metà della provola, e sopra la pasta; ci farà un grazioso bordino, e la farà cuocere, o al forno, o sotto al fornello, e la servirà calda.

Minuta del Pranzo XXIV.

Gattò di lasagne alla Misgrasse. 2. Oca all'Italiana. 3. Pollanche alla Reale. 4. Cosciotto di castrato alla Eggiziana con ragù di tartufi. 5. Fegatini al parmigiano. 6. Arrosto di malvezzi.

PRATICA.

Gattò di lasagne alla Misgrasse. Farà la pasta de' tagliolini giusta ii capitolo V delle paste, con la differenza, che per questo piatto porrà nella pasta un poco di butirro, quanto un' ovo, e non la levigherà molto sottile.

Taglierà le lasagne, larghe quattro dita riquadrate, le farà cuocere con acqua bollente, e sale, buttandole nell'acqua una per volta nel più forte del bollo, acciò non si ammassino; quando saranno cotte, le sgocciolerà, e le porrà nell' acqua fresca, e sale; poscia le stenderà sopra un pannolino. Vernicerà di butirro una casseruola, e spolverizzata di pangratto, ci farà nel fondo una stella di fette di prosciutto, stenderà le lasagne nel fondo, ed all' intorno della casseruola, che sopravvanzino alla sua altezza; condirà suolo per suolo con parmigiano grattugiato, pezzetti di butirro fresco, un poco di ottima ricotta fresca impasticciata di rossi d' ovi, e ce ne distenderà un poco per volta; ed un poco di raguncino di fegatini, e petti di pollo ma ben cotti, e tagliati a finissimi filettini. Quando la casseruola sarà piena, ripiegherà dentro le lasagne, che sono fuori del bordo, e le condirà egualmente, e finirà col solo parmigiano, e butirro; lo farà prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo, poscia lo rivolterà nel suo piatto *proprio*, e lo servirà subito.

Oca alla Italiana. Prenderà una magnifica *Oca* (1), ovvero *Papara*, che sia grascia, la pulirà bene di tutto, e la sventrerà, gli toglierà la *forcinella*, e l' osso del petto, e gli larderà il petto medesimo con filetti di prosciutto; la riempirà di riso cotto come quello pel sartù, con un trito di animelle, prugnoli, filettini di cervellate, e fegatini, tutti cotti, ma pochi, la cucirà, ci rimarrà le zampe spellate, e spuntate le dita ripiegate sopra le coscie, l' infilzerà ad uno spiedino e l' incarterà con carta verniciata di butirro; legherà questo ad uno spiedo grande, e la farà cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotta la scarterà facendogli prendere un bel colore, quindi la sfilzerà, e la porrà in una proporzionata casseruola facendola incorporare con una buona salsa di pomidoro, e così la servirà nel piatto *proprio*.

---

(1) *Oca.* Sonovi due specie d' Oche, ed Anitre come ognun sà, cioè, domestiche, e selvatiche: queste ultime sono assai migliori, e più stimate per il buon gusto e sapore della loro carne, ed in oltre di un alimento più facile alla digestione. Debbonsi scegliere sì le une, che le altre, giovani, grasse, carnute, bianche, e di buon' odore.
Le Oche, ed Anitre domestiche, racchiudono dei sughi lenti, e grossolani.

Pollanche alla Reale. Pulirà benissimo di tutto quattro buone pollanche, le riempirà di un trito di prosciutto, granelli tartufi, prugnoli, ed erbette tutto pria cotto, le cucirà, le incoscerà, e le ligherà con spago; le farà cuocere in una casseruola *piatta* con butirro, e fettoline di grascio prosciutto, con sale, e pepe, e le farà cuocere a giusto foco rivoltandole spesso, bagnandole con vino di sciampagna bollente: frattanto prenderà un rotolo di grossi gamberi, quelli così detti fra noi MAZZACOGNI, li lesserà, ne toglierà il frutto dalle code, e le conserverà; tutto il resto, insomma, tutti li gusci li pesterà, assieme con once quattro di magro prosciutto tritulato finissimo, per potersi pestare, e porrà questo pesto, con once quattro di butirro in una casseruola con acqua bollente con del sale, e poco pepe a scuocere; quando sarà ben cotto, lo passerà per setaccio, lo riporrà nella casseruola, e lo porterà come una salsa liquida, con un pochino di fior di farina, girando sempre. Adatterà le pollanche nel piatto *proprio* ci verserà sopra questo *purè*, ed all' orlo del piatto ci porrà ben disposte le code dei camberi, framezzandole con crostini fritti.

Cosciotto di castrato alla Eggiziana con ragù di tartufi. Prenda un bel cosciotto di castrato, gli troncherà il gambo, e lo ridurrà quasi tondo, lo larderà per lungo di filetti di prosciutto, lo ligherà con spago, e lo porrà a *marinare* in una terrina, con malaga, oglio, succo di limone, sale, pepe, mezza libbra di spirito di vino, due foglie d' alloro, e pochi fusti di petrosemolo schiacciato, e lo terrà per circa due ore; dipoi lo porrà in una casseruola con fettoline di cipollette, ed ottimo oglio, e lo farà soffriggere, bagnandolo con buon brodo chiaro, e divenuto di bel color d' oro aumenterà il brodo, ma sempre in *secco*, finchè sarà cotto. Farà un ragù di filettini di tartufi pria lessati, con dei filettini di prosciutto, pria soffritti, li porrà in una casseruola, e li accomoderà con un poco di brodo colorito, ci porrà un trito finissimo di petrosemolo, e maggiorana, e poco succo di limone colato, se al gusto fusse alquanto aspro, ci porrà un' aria di zucchero, ma *appena*. Scioglierà il cosciotto, lo porrà nel piatto *proprio*; e sopra ci verserà il ragù di tartufi, e così lo servirà.

Fegatini al parmigiano. Lesserà ventiquattro fegati di pollanche nel latte, lesserà una dozzina di cipollette nel brodo,

farà una salsa con butirro, estratto di pomidoro, e torli d'ovi duri, e pria di addensarsi, ci mescolerà con sale, e pepe li fegatini, e cipollette, pria di legarsi bene: porrà nel piatto *proprio* un suolo di pochissimo pangratto, e più di parmigiano grattugiato, ci accomoderà li fegatini in due suoli framezzati similmente del pangratto, e parmigiano, ed all' intorno ci porrà le cipollette, spolverizzerà di parmigiano, e cercherà farci rimanere un poco di salsa per verniciare la superficie del piatto, che porrà sopra la cenere calda, e sopra il fornello; fatto il *brulè* li servirà, con guarnizione di piccolissimi crostinetti fritti.

Arrosto di Malvezzi. Prenderà dodici belli, grasci, e freschi malvezzi, li pulirà di tutto, e li sventrerà, li laverà pria con acqua tiepida, e poi con aceto; in dove ce li farà restare per una mezz' ora, con sale, e fettine di limone; quindi li sgocciolerà, e l'asciugherà, e farà dodici fettoline di verrigine lattante larghe quanto tutto il petto, e la lunghezza degli uccellini, e con dei palicchi l'accomoderà; dipoi l'infilzerà alli spiedini, e con diligenza molta li farà arrosto vaporosamente, con la leccarda sotto, e li bagnerà con il loro grascio, che sgocciola, con alquanto di butirro, e poco aceto bollente tutto insieme; terrà intanto pronti dei lunghi crostini di pane fritti alquanto morbidi che li frammezzerà con li malvezzi, che sfilzerà, e li accomoderà nel piatto *proprio* con un trito finissimo d'insalatina cruda.

Minuta del Pranzo XXV.

Ultimo della Sezione di Carne.

Timballo di maccheroni al prosciutto. 2. Pollastri alla Moscovita. 3. Pernici all' Inglese. 4. Callotta in galantina fredda. 5. Costatelle di cignale alla mariniera Inglese. 6. Gelo al maraschino.

PRATICA.

Timballo di maccheroni al prosciutto. Tritulerà ben fino quattro tartufi, once quattro di prugnoli, once sei di prosciutto, pria soffritto alquanto: porrà tutto questo trito in una casseruola con once sei di liquefatto butirro, e rivolterà bene, dipoi ci mescolerà libbre cinque di lessati macche-

roni, ma pronti; ci porrà due caraffe di fior di latte, ed un poco di brodo buono colorito, mescolerà sempre, e ci porrà del sale e del pepe, e tirerà dalla fornella la casseruola; quando saranno tiepidi, ci porrà sedici rossi d' ovi crudi, e le chiara mondate in fiocca, due libbre di parmigiano grattugiato, e mescolerà bene tutto. Prenderà poi una proporzionata casseruola bene imbutirrata, ed ingranita di pangratto, ci verserà tutto, badando, che non vi sia del brodoso, purchè il fior di latte siasi tutto imbevuto nei maccheroni, appianerà col coltello li maccheroni, e li polverizzerà di parmigiano, lo farà cuocere ad un forno temperato per circa un' ora, e più; poscia lo farà alquanto riposare fuori del forno, e lo rivolterà nel piatto *proprio*, servendolo con un poco di *culì* all' intorno.

Pollastri alla Moscovita. Prenda sei belli pollastri, li laverà, e li netterà di tutto, gli toglierà l' osso del petto, li sventrerà dalla parte di sopra, li riempirà di un salpiccone crudo, di animelle, prosciutto, polpa di vitella, pochi tartufi, ed erbette tutto trito, con del sale, e del pepe; li cucirà, e l' incoscerà con le zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; li porrà in una casseruola sul foco con un pezzo di butirro liquefatto, e succo di limone, e li farà soffriggere un poco; dipoi li porrà in un altra casseruola con una fetta di limone senza corteccia sul petto, e fettoline di ventresca e prosciutto, sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, sale, e pepe sano, coprirà con un foglio di carta, li farà cuocere con foco sotto, e sopra. Quando saranno cotti passerà al setaccio il *fondo* della salsa, che disgrasserà, e farà consumare al suo punto; ci unirà un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, e sei rossi d' ovi stemperati con fiore di latte, o brodo; farà stringere sul foco; quindi asciugherà li pollastri, li porrà nel piatto *proprio*, e ci porrà sopra la detta salsa, con succo di limone.

Pernici all' Inglese. Prenda sei ottime pernici, le pulirà, le laverà, e le sventrerà, gli larderà il petto per traverso di filetti di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, e raspatura di noce moscata, e succo di limone; le riempirà col loro fegato trito, e condito con cipollette, e petrosemolo, il tutto trito, con lardo *rapato*, sale, pepe schiacciato; gli accomoderà le zampe sopra le coscie. Le

farà rinvenire in una casseruola sul foco con un poco di butirro liquefatto; dipoi le toglierà dalla casseruola, le avvolgerà in un foglio di carta con fettoline di lardo, le legherà, e le farà cuocere arrosto: quando saranno cotte farà una salsa come segue. Porrà in una casseruola un limone scorzato in fette sottili senza semi, un poco di *culi*, un poco di brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, sale, pepe raspatura di noce moscata, e la farà stringere sopra il foco; scarterà le pernici, le asciugherà, e le porrà nel piatto *proprio*, e ci verserà la salsa anzidetta, e così le servirà.

Gallotta in galantina fredda. Prenderà una gallotta ben pulita, gli troncherà le gambe sotto il nodo della giuntura delle coscie, e la disosserà; ne toglierà tutto l'ossame, e laverà bene la carne, e l'asciugherà; prenda rotoli tre di polpa di vitella, o di majale, la farà in filettini, e li porrà a *marinare* in una terrina framezzati con petrosemolo, capperini, e magro prosciutto tutto trito finissimo, con sale, e spezie, e succo di limone, e farà stare per circa un'ora in *marinada*: farà una farsa di carne pesta, con provola grattugiata polpa di pane spungata, e premuta, e battuto d'ovi; di questa farsa ne porrà per tutta la cassa della gallotta, ed il collo ancora, quindi ci porrà tutti quelli filettini con il loro trito simetricamente, e diligentemente per lungo nella gallotta medesima, quindi la cucirà a soprammano, le annoderà le ali; il collo ad un lato con la testa, li nodi li ligherà, e tutta la legherà con spago; dipoi l'avvolgerà in un *panno-lino* ben cucita, e la porrà nella casseruola *rotonda*, con due caraffe di vino bianco, fette di limone, e portogallo, teste di garofani, stecchette di cannella, foglie d'alloro, cimette di rosmarino, ed il resto acqua, e farà bollire, la rivolterà, e cotta che sarà, la sgocciolerà, e la porrà sotto un peso eguale, perchè vada via tutta la parte brodosa, e prenda una piana figura. La svolgerà, la sciogligerà, la vernicerà di bianco butirro, e con salvietta sotto, la porrà nel piatto *proprio*, e con guarnizione di foglie d'arancio la servirà.

Costatelle di Cignale alla Mariniera Inglese. Prenda rotoli due di costate di fresco cignale con tutte le stecche, ne scarnirà la carne dalle dette, e le disporrà in un ruoto grande con butirro, sale, e pepe, e le farà soffriggere, rivoltandole, e bagnandole con poco aceto ottimo alla volta, ed

a piccolo foco le farà cuocere ; pesterà intanto , grana due di menta , e petrosemolo, una polpa di pane di once quattro spungata nell' aceto , e premuta , ci pesterà ancora dodici torli d' ovi duri , e ridotta ben fino , passerà per setaccio ; raccoglierà questo estratto in dove porrà , del zucchero *fiorettato* , della ottima polvere di cannella , poco sale , e pepe , once tre di mandorle dolci spellate brustolite , e tritulate, once tre di cedro candito triturato, e scioglierà con ottimo rum gustando la salsa se sia bene di zucchero : accomoderà le costatelle nel piatto *proprio* con le ossa al di fuori come una stella , accomodando che le fettoline di carne tocchi una sopra dell' altra ; sopra la carne verserà la salsa , e così le servirà.

Gelo al maraschino. Per questo gelo farà il brodo tal quale come quello servito pel Pranzo XIII , ed invece della raspatura di portogallo ci porrà del rosolio di maraschino in tanta quantità , che non disgusti , e pel dippiù farà come quello.

SECONDA SEZIONE

DI

VENTICINQUE PRANZI DI PESCI

Testacei, e Crostacei di sei piatti.

Minuta del Pranzo I.

Zuppa di ragoste. 2. Pasticcetti farsiti di pesce. 3. Lesso di cernia all'oglio, e limone. 4. Entremets *di calamaretti con crostini. 5. Caponata di pesce. 6. Arrosto di Cefalo.*

PRATICA.

Zuppa. Prenda due fresche ragoste di circa rotoli due, le lesserà, le dividerà per lungo, e ne conserverà tutto il frutto della coda, alla quale ne toglierà l'unico intestino, che hanno; come ancora conserverà il frutto degli artigli più grandi, e di tutto il resto, con tutto il loro *crostaceo*, lo pesterà nel mortajo, lo porrà in una marmitta di rame ben grande, ci porrà del sale, una cipolla grande, ma bianca, e pulita, quattro teste di garofani, due stecchette di cannella, due pastinache raspate, e divise in quarti, e toltone quel midollo, perchè è indigesto, ci porrà due selleri ben puliti, ed un mazzettino di petrosemolo. ci porrà una libbra d'oglio ottimo, oppure butirro, quattro pomidoro ben mature, toltone il viscido se ne è la stagione, oppure secche; la riempirà d'acqua, meno un bordino, e dolcemente farà bollire, e scuocere; quando tutto è scotto, passerà per setaccio più volte perchè sia chiaro, ci porrà il frutto delle ragoste tagliato, o a fettoline, o a filettini; farà dei dadini di pane fritto con otto pagnotte di grana due, li porrà in zuppiera, e ci verserà il brodo ben caldo con le ragoste, e la servirà.

Pasticcetti farsiti di pesce. Prenderà un rotolo di freschi merluzzi, li squamerà, li sgargerà, li sventrerà, e li la-

verà più volte, ne toglierà le teste con un poco di polpa, e le code similmente, il corpo lo lesserà con acqua sale, un limone scorzato, fusti di petrosemolo, ed un filetto d'aceto, e cotti li spolperà, e spinerà; porrà in una casseruola tre once di strutto, due cipollette fine triturate, un mazzettino di petrosemolo, e farà soffriggere; quando la cipolla ha preso color d'oro girandola sempre; allora ci porrà le teste, e code del pesce bagnando con acqua, e scotto tutto, lo passerà per setaccio, riporrà in una casseruola quel piccolo brodo, in dove ci porrà quel pesce spinato; ci porrà due once di piselli lessati, con altrettanti di piccoli fonghi, e piacendo, ci porrà ancora dei filettini di tartufi, farà una miscela con un poco di colletta fatto con fior di farina, e con questo ne riempirà ventiquattro pasticcetti di pasta frolla, osservando questa manovra al capitolo delle paste, dandole la proporzione di libbre due di fior di farina, una di zucchero di cucina, un'altra di strutto, nove torli d'ovi freschi una raspatura di portogallo, e pochino di sale; formerà li pasticcetti, e li farà cuocere dentro una tortiera al forno, o sotto al fornello; quindi li sformerà, e l'accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Lesso di Cernia con salsa di limone, ed oglio. Prenderà una bella cernia (1) di rotoli cinque in sei, o un pezzo di una grossa cernia di rotoli quattro, sì l'una, che l'altro la pulirà benissimo, squamandola sgargiandola, e pulirgli il corpo, e ben lavata; se l'è intera, la lessera nella *pisciera* con acqua, una caraffa d'aceto bianco, due limoni fettati, foglie di alloro; e sale, e dopo cotta la farà raffreddare nel proprio brodo, e poscia la porrà in una sperlunga con salvietta sotto, e dentro alle salsiere porrà del succo di limone, oglio, sale, pepe, e petrosemolo trito *fi-*

---

(1) *Cernia.* Si conoscono due specie di cernie, cioè, una di *Sciabica*, e l'altra di *Scoglio*, questa seconda è più stimata della prima, ed è più rara.

La Cernia si trova tutto l'anno, ma la sua migliore stagione è dalla fine di aprile, a tutto ottobre. Nell'inverno se ne prendono anche in molta quantità sulle coste, e mari di Calabria, e quelle prese nel Faro di Messina sono assai grosse; benchè nel Golfo di Napoli, e nel mare della Chiesa se ne pescano delle buonissime, grosse, e di ottimo sapore. Questo pesce si pasce di altri pesci, e di erba de' scogli, e giunge alcune volte, a molta grossezza.

nissimissimo; se poi fusse un pezzo allora lo cuocerà col brodo medesimo, ma avvolto in un *panno-lino* cucito, e cotto, e raffreddato lo svolgerà, e lo servirà come sopra.

Entremets di Calamaretti con crostini. Prenderà rotoli due, e mezzo di calamaretti (1), ne toglierà diligentemente gli artigli, appresso de' quali farà venire il fiele, badando di non farlo *crepare*, altrimenti farà tutto nero; ne lo toglierà, e laverà li detti artigli; dalli stucchietti ne toglierà quella spada, che sembra un vetro morbido, laverà tutto, e farà asciugare dentro un setaccio.

Porrà in una casseruola una cipolla grande tritulata finissimo, e la farà soffriggere, o con strutto, o con oglio, e bagnerà con acqua bollente, quando avrà preso color d'oro ci porrà un mazzettino di petrosemolo, con del sale, e pepe, e fatto alquanto di brodo ci scioglierà mezz'oncia di conserva di pomidoro, ma la rossa; quindi passerà per setaccio, porrà quel brodo nella casseruola, ci farà cuocere tanto li stucchi, che gli artigli, e quando saranno cotti ci porrà un pochin pochino di fior di farina, per legare quel

---

(1) *Calamaretti.* Il Calamajo è una specie di pesce molto singolare, avente il capo fra i piedi, e il ventre. Secondo *Linneo* è desso del genere delle seppie, e della classe de' *Zoofiti*, di colore bianco, e alcuno sparso di minute macchie rossine. Il Calamajo ha di fatti qualche cosa di comune col *Polipo*, o *Polpo*, e particolarmente con la *Seppia*, cioè, la medesima configurazione nei piedi, nelle gambe lunghe, nel capo, negli occhi, nella bocca, nel condotto per lanciare il liquor nero, ed in alcune altre parti interne. In fatti esso si accoppia nello stesso modo; le femmine vanno in amore nel mese di ottobre, e depongono le loro uova in alto mare. Questo pesce non è stato stimato gran cosa dagli antichi nella Serie degli Alimenti; tal' è il giudizio dello Scoliaste di *Aristofane*, e di *Svida*. Questi non pertanto dice, che i Calamaj che si pescavano nel Golfo di *Ambracia* erano una delle vivande fredde maggiormente in Roma stimate.

Il Calamajo vive di piccioli pesciolini, di squille, ed altri minuti insetti marini. Il migliore è il più picciolo, ma bisogna che non sia pregno. Esso è delicatissimo al gusto, e molto stimato sulle mense, accresce l'appetito, ed è un nutrimento assai buono. Pescasi nell'inverno, e tutta Primavera, nelle cui stagioni è migliore.

La Seppia è inferiore al Calamajo, nulladimeno la sua carne è più *soda*, e di un ottimo sapore. Il Polpo è assai inferiore ad ambedue, ed è il più difficile a digerirsi. La loro pesca è nell'Autunno, e Primavera, benchè si trovano tutto l'anno.

brodo; li porrà nel piatto *proprio*, con guarnizione di crostini fritti, e li servirà.

Caponata di pesce. Farà insuppare nell' aceto sei grandi biscotti, ma quelli del Real Sito di Portici perchè sono li ottimi; li condirà con oglio sale, pepe ed alquanto di zucchero per togliere l'aspro dell'aceto: porrà questi biscotti nel piatto delle caponate a forma di piramide, sopra similmente ci porrà del pesce lessato, spinato e condito con succo di limone, ed oglio; sopra di questo ci porrà un trito finissimo di lattuga, e scarola, accomodata come li biscotti, e finalmente sopra questa cuppola d' insalata, ci porrà simetricamente dei filettini d' alici salse, con dei profili di capperini in aceto, de' capperoni a filettini, dei filettini di peparoli in aceto, delle olive bianche, e nere senza il nocciuolo; all' intorno ci porrà delle mezze fette di portogallo, e limone, e così la servirà.

Arrosto di Cefalo. Prenda rotoli tre di un cefalo (1), oppure non più di due, li sgargerà, gli pulirà il ventre, li laverà, e li porrà a *marinare* con oglio molto, aceto, e sale, quindi infuocherà la gratella, e sopra di essa li farà arrosto, bagnandoli con la medesima salsa: dopo ben cotti li porrà nel piatto *proprio* con indivia tritulata sotto, ovvero scarola.

---

(1) *Cefalo.* Il nome di Cefalo, che si dà a certi pesci, i quali secondo *Rondelezio*, si prendono nel mare, nei fiumi nei laghi, e nelle paludi, non differiscono che leggermente nella figura *protolipa*, ma bensì nella grandezza, nel sapore, e nella sostanza.

Le diverse specie dunque di Cefali si ristringono a due, cioè, di mare, e di acqua dolce; quelli di mare sono migliori l' Estate, e quelli d' acqua dolce l' Inverno; i primi specialmente, quando vengano presi presso le foci del Tevere sono di un' ottimo sapore; ed i secondi allorchè sono presi in certi laghi, ed in certe stagioni. Nulladimeno abbiamo alcuni Cefali di un sapore di fango, o di terrá assai disgustevole, che anzi di un sapore *saponaceo.*

I Cefali di lago sono migliori, e più grassi, che quelli che si pescano in alcuni tempi nell'acque vive. I mari Mediterraneo, e Adriatico abbondano di tal specie di pesce, e segnatamente la *Laguna* di Venezia n' è ubertosissima, e le Valli incluse nella medesima. Le uova dei Cefali di maggior grossezza si seccano, e se ne fanno delle Bottarghe, che essendo bene acconciate, riescano ottime nei giorni di magro, allorchè vengano condite, con olio, e succo di limone.

Minuta del Pranzo II.

Zuppa di frutti di mare. 2. Cartoccini d' alici mollicate. 3. Baccalà alla giardiniera. 4. Pasticcio rifreddo di palaje. 5. Arrosto di triglie. 6. Schiuma di merluzzo.

PRATICA.

Zuppa. Prenda cannolicchi , patelle , vongole , del peso per dare la proporzione di rotoli tre con tutti li loro gusci; laverà tutto benissimo e cercherà fare andar via tutta l'arene ; porrà tutto in una casseruola con due , o tre caraffe d' acqua , e li farà bollire , onde tutto si apra da poterne raccogliere il frutto ; si passerà quel brodo per setaccio , e poi per una salvietta pria bagnata , porrà quel brodo in una marmitta di rame , con altr' acqua , una libbra d'oglio ottimo , del sale , poco pepe , una rapa in fette , una cipolla bianca sana , due pastinache raspate , ed a grossi filetti , un grano di petrosemolo , il bianco di due , o tre selleri , quattro teste di garofani , due stecchette di cannella ; farà tutto scuocere , lo passerà per setaccio ; frattanto laverà benissimo tutti quelli frutti di mare , e ci darà altra piccola bollita per farli cuocere : quando avrà fatto il brodo come sopra ci porrà li frutti di mare , farà il pane come sopra , e servirà similmente la zuppa.

Cartoccini d'alici mollicate. Farà ventiquattro cartocci di carta, in ottavo di ciascun foglio di carta grande, cioè, a forma di cassettine con piccolo bordo ; lesserà con acqua , fette di limone , sale , ed aceto , rotoli due di grosse alici (1)

---

(1) *Alici.* La pesca più abbondante delle alici , si fa presso le spiagge della Catalogna , e della Provenza , dal cominciare di Decembre , sino alla metà di Marzo. Avviene anche di farne preda in Maggio , Giugno , e Luglio , tempo in cui passano lo stretto di Gibilterra , per ritirarsi nel Mediterraneo. Se ne trovano pure nei mari dell' Inghilterra , e molte in quelli della Sicilia , e Golfo di Napoli. Subito che è finita la pescagione delle alici , si taglia ad esse la testa , si leva loro il fiele , e le budelle : si salano, e s'imbarilano.

Le alici sono un delicato , e saporoso cibo ; somministrano un'ot-

ben pulite e lavate; le spinerà diligentemente, le dividerà per metà. Porrà nelle cassettine un suolo di pangratto, e trito petrosemolo, ci porrà due suoli d'alici, framezzandole dello stesso pangratto, con sale e pepe, e sopra l'altro pangratto, oglio, e succo di limone; porrà li cartoccini nelle tortiere, e li farà incroscare al forno, o sotto al fornello; adatterà una salvietta nel piatto *proprio*, sopra ci accomoderà le cassettine, e le servirà.

Baccalà alla Giardiniera. Ridurrà in filetti una grossa carota, due teste di selleri (1), una buona rapa, ed una pastinaca, l'imbianchirà all'acqua bollente, e poscia, li sgocciolerà, li porrà in un'altra casseruola con un poco di butirro, e brodo di magro, e li farà cuocere; frattanto lesserà in acqua rotoli tre di polputo baccalà (2); lo spel-

---

timo alimento, e facile alla digestione. Si debbano mangiare subito prese dalla pesca, imperciocchè allora sono assai buone, specialmente in quei siti, ove si trovano di maggior grossezza, come si veggono ordinariamente quì in Napoli, e in Palermo. Le migliori per altro sono quelle, che si prendono nell'Inverno, e nella Primavera in spiagge, e mare arenoso, benchè si peschino tutto l'anno.

(1) *Selleri*. Pria d'ogn' altra cosa mi credo nel dovere protestarmi col mio caro, ed amato lettore, che somma meraviglia si farà in leggere la presente nota sulla spiegazione, che cosa sia *sellero*, perchè giorni or sono, che portai personalmente ad una persona un fascicoletto di questa 5.ª edizione, ebbe il barbaro coraggio dirmi — *ecco*, *sellero*, *che cosa è questo sellero*, *questa cucina per me io poco la intendo* — questo Signore mio associato passa per uomo di lettere e con tutto il senno ciò mi disse: or dunque, se un uomo di lettere, ed intelligente, uomo che continuamente osservar deve scritture di qualunque natura legali, che senza il suo beneplacito resterebbero paralizzate; s'immagini dunque, che cosa dirà colui che assolutamente no 'l potrà intendere, forsi lo prenderà come quel Fattore che lo intese per maestro sellaro, ed in vece degli acci, mandò in Roma de' maestri Sellari.

Selleri sono gli *acci*, una delle buone verdure, adoperabili nella Cucina per moltissimi piatti, ed a presentarsi così semplici ben puliti nelle mense.

(2) *Baccalà*. Questo è un'ottimo, ed eccellente pesce di mare con notatoje molli, la sua maggiore pescagione è sul *Banco di Terra Nuova* nell'America Settentrionale verso il Canadà. Il Ray ne distingue due specie, cioè, quella che ha tre notatoje sulla schiena, e quella che ne tiene due sole.

Nella prima specie vi entra il *Cabelìo*, il *Baccalà verde*, il *Bac-*

lerà, lo spinerà, e lo ridurrà a scaglie, tenendolo sempre al caldo in acqua: porrà nel piatto *proprio*, le descritte radici, con poco brodo, facendole figurare come una guarnizione; nel mezzo ci porrà il baccalà a cuppola, e sopra ci verserà la seguente salsa. Porrà in una casseruola once due di butirro, un poco di farina, sale, pepe, poca raspatura di noce moscata, un poco di brodo bianco, e tre once di mostarda, farà tutto medesimare, e legare, ci porrà un succo di limone, e quindi la verserà sopra il solo baccalà, in modo di fare una buona figura il piatto.

Pasticcio di palaje o Linguattole. Prenda rotoli sei di grandi palaje o linguattole (1), le squamerà, le laverà, e

---

calà nero, il *Baccalà giallo* ec. Nella seconda specie si comprende il *Merluzzo*, ed il *Baccalà propriamente detto.*

Tutte queste specie di Baccalà differiscono per la grandezza, per il colore, e per il modo, onde sono variamente macchiate.

(1) *Linguattole.* Sonovi pochi pesci di mare, che abbiano un così buon gusto, e che siano nello stesso tempo di una qualità sì sana, come la Linguattola. La sua carne è bianca, tenera, dilicata, e *soda*; grata al gusto, nutritiva, propria a produrre de' buoni succhi, e facile a digerirsi; essa non produce de' cattivi effetti, se non che mangiandone all'eccesso come tutte le cose.

La Linguattola, chiamata altrimenti da' Francesi *Pernice di mare,* a motivo del suo buon gusto, è molto migliore trasportata, che sulla faccia del luogo, e ciò proviene, che racchiudendo essa una picciola vischiosità, questa si dissipa nel trasporto. A Parigi, e a Lione per dire il vero, sono più eccellenti, che sulla riva del mare, come lo stesso succede in Roma, ed in altri luoghi poco distanti dal Mediterraneo, o Adriatico. Enrico III Re di Francia ne faceva la sua vivanda favorita ne' giorni di magro.

Questo pesce, secondo le osservazioni di *Horstius*, conviene a quei malati, che sono in grado di mangiare, a motivo che produce un buon sangue, e che il nutrimento, che somministra forma pochi escrementi, ed inoltre perchè è di un' ottimo, e grato gusto.

La Linguattola trovasi tutto l'anno, ma la sua migliore stagione, è nell' Inverno, e nella Primavera. Devesi scegliere, fresca, grande, polputa, e senza macchie.

Si prepara questo pesce in molte maniere differenti, e benchè a parlare in generale le fritture non siano molto salubri; pure si è osservato, che la Linguattola fritta non ha nulla di noccievole, e ciò proviene, che avendo la carne molto *serrata* nelle sue parti, non assorbisce tanto olio, o butirro, o strutto, come la maggior parte degli altri pesci.

In Toscana appellasi *Sogliola*, in Napoli *Palaja.*

le asciugherà, e le spinerà del tutto, cioè, ne toglierà a ciascuna i quattro filetti, li porrà in una terrina a *marinare* per un'ora con succo di limone; prenda libbre due di butirro fresco, lo mescolerà, con dodici alici salate, lavate, e trite fine, mezza libbra di tartufi triti, sale, pepe, rasura di noce moscata, basilico in polvere, petrosemolo, e cipolletta trita; sgocciolerà li filetti delle palaje, li asciugherà, e l'avvolgerà a *ruladine*; formerà il pasticcio con la pasta *brisè*, che vedrà al capitolo delle paste; nel fondo ci porrà un suolo di butirro e tartufi mescolato come sopra, ed un'altro delle *ruladine* di palaje, e così continuerà, terminando col butirro, coprirà il pasticcio con l'altra pasta, e lo farà cuocere al forno per circa due ore, o più, secondo la sua grossezza, e lo servirà di bel colore rifreddo.

Arrosto di Triglie. Prenderà dodici grosse triglie (1),

---

(1) *Triglie.* La Triglia è un picciolo pesce di mare, assai delicato, e grato al gusto, esso si pasce di alga, di gamberelli, ed altri piccioli pescetti: si pretende, che sia migliore l'Inverno, che l'Estate, ossia perchè l'Inverno vive in alto mare dove, che l'Estate si porta verso la riva, ciò che lo fa nudrire di alimenti diversi in queste due stagioni, ovvero perchè nell'Estate, come credesi partorisce: ma quello però che è certo, che noi nella Primavera e nell'Estate ne abbiamo in grande abbondanza, e più grossi, che nelle altre stagioni. Gli antichi Romani stimavano moltissimo questo pescetto, essendo consagrato a Diana, mentre si vuole, che partorisca tre volte l'anno, ciò, che viene attribuito a questa Dea.

Si distinguono due specie di Triglie, cioè, una detta di scoglio, che viene stimata la migliore, e una nostrale: la più grossa è ordinariamente più in pregio, sì dell'una, che dell'altra specie. La carne di questo pescetto nudrisce molto, e ristora mirabilmente, si digerisce ancora con facilità, e si pretende, che arresti la diarea. Un celebre Medico Francese dice, che la Triglia conviene nella diarea, nella tosse, e nella maggior parte di quelle malattie provenienti d'acrimonie di umori: alcuni altri però vogliono, che l'uso frequente di questo pesce sia contrario alla castità; ma questa è una immaginazione, che non è fondata nè sulla ragione, nè sulla sperienza. Devesi scegliere la Triglia grossa, fresca, e polputa: quella che si prende fra i scogli è più grossa, più bella alla vista, e di un sapore assai più grato, che l'altra: nei mari di Napoli, Roma, e Venezia se ne prendono in quantità, e molto grosse.

Le Triglie si pescano tutto l'anno, ma il tempo migliore è da Maggio, a tutto Agosto.

non più di once otto per ciascuna, le sgargerà, gli aprirà diligentemente il ventre, le laverà, e le sgocciolerà; le porrà a *marinare* con aceto, sale, e moltissimo oglio; infuocherà la gratella, e sopra di essa le farà arrosto; le accomoderà nel piatto *proprio* con insalatina trita sotto.

Schiuma di Merluzzo. Prenda rotoli due di grosso merluzzo (1), lo spolperà, e lo pesterà ben fino, farà spungare una libbra di polpa di pane nel latte, e premuta la pesterà ancora col pesce, ci unirà once otto di provola grattuggiata, e passerà tutto per setaccio; dipoi batterà alla fiocca, e bene spumanti otto chiara d'ovi, e le unirà in quell'estratto, mescolando bene, con ancora li torli; ci porrà del sale, e poco pepe; vernicerà una proporzionata casseruola di butirro, e la ingranirà di pangratto, ci verserà la composizione, badando, che non deve oltrepassare la metà della casseruola. Accenderà rotoli due di carboni nella fornella, e quando saranno tutti bene accesi, li toglierà tutti; porrà la casseruola sopra di quella fornella, la circonderà di foco, e sopra il coperchio, e così la farà cuocere, badando alla sua cottura, che la conoscerà come ripetute volte ho detto: la farà rassettare sul pangone, cercherà di staccarla pianin pianino, e la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

---

(1) *Merluzzo.* Il Merluzzo è un pesce di mare, che monta spesso verso le rive, esso vive di piccioli pesci, e di tutto ciò, che trova nel mare, e benchè questo pesce sia molto comune, non lascia per questo di essere stimato per il suo buon gusto. La sua carne è leggiera, salubre, e facile a digerirsi. Questo è di tutti i pesci conosciuto per quello che produce meno cattivi effetti; mentre sonosi vedute delle persone mangiarne con eccesso, e non esserne incomodate, motivo per cui se ne può permettere l'uso agli ammalati, e convalescenti. Il Merluzzo nutrisce poco, ed è ancora questo nutrimento di sì poca durata, che il sugo che somministra si dissipa così presto, che la natura non ha quasi il tempo di disporre per il sostentamento del nostro corpo. Devesi scegliere grosso, fresco, e polputo: la sua pesca dura tutto l'anno, ma la migliore stagione è la primavera, e l'Estate. Questo pesce poco si conserva, ed il suo fegato è molto delicato.

Minuta del Pranzo III.

Gattò di vermicelli granito, con pesce. 2. *Frittura di Cecinelli sciolti.* 3. Entremets *di gamberi alla fermiere.* 4. *Tinghe in fricassè.* 5. *Seppie alla cittadina.* 6. *Torta di sfoglio con pesce.*

PRATICA.

Gattò di vermicelli. Farà un raguncino di pesce, con polpettine, e braciolettine, pestando la polpa di pesci tal quale come quella di carne, e con le loro teste, spine, e code ricavare il brodo, come dei pezzi di carne pel brodo di sostanza, e sempre passato; in detto brodo ci farà cuocere ancora de' piccoli fonghi. Lesserà un rotolo, e mezzo, di ottimi vermicelli, e bene sgocciolati, li passerà in una più grande casseruola, o con oglio, o con strutto, se del primo once nove, se dell' altro una libbra, e ben soffritto con once sei d' alici salse ben pulite, li farà asciugare al caldo della fornella; quindi vernicerà una proporzionata casseruola con strutto, e la ingranirà di pangratto; ci porrà la metà de' vermicelli, e nel mezzo tutto il raguncino, legando con fior di farina poco brodo, e quindi gli altri vermicelli, che con una mescola bene incasserà tutto; dipoi l' altro pangratto sopra, e poco strutto, e lo farà cuocere come il sartù; potrebbe ancora farlo suolo per suolo con il detto raguncino, e poscia rivoltarlo nel piatto *proprio.*

Frittura di Cecinelli sciolti. Laverà benissimo, e sgocciolerà nel setaccio un rotolo, e mezzo di cecinelli (1), ma

---

(1) *Cecinelli.* Questo è un minutissimo pesce di mare, grosso come un ago da cucire, e lungo poco più di un dito traverso, il suo colore è bianco tendente a quel di *pomice.* In Napoli è abbondantissimo, assai delicato, e leggerissimo allo stomaco, in guisa che si permette agli ammalati. Devesi scegliere fresco, e più grosso, che sia possibile. La sua pesca è tutto l'anno, ma il tempo migliore per mangiarlo è nell' Estate. In Roma non ve ne sono di questi ottimi pesciolini. In Palermo sono più grossi, che in Napoli.

Le maniere più usuali di mangiare questi pesciolini son due, cioè, allesso, e fritti.

quelli *veraci*, che li conoscerà dal loro biondo colore, e non già dagli altri che chiamansi *bianchetto*, e questi ultimi sono di moltissimo inferiori alli primi, e costano meno della metà del prezzo, ed è fra quel tale benedetto articolo, che fa aumentare li zeri nelle liste dalla sagacità di alcuni profittando della imperizia di altri, basta. . . . ., li scioglierà moltissimo col fior di farina, ed in una più grande padella con oglio ottimo (perchè vengono migliori) li friggerà gondolando sempre, e con la cucchiaja bucata quando si saranno alquanto incroscati li rivolterà spessissimo; li riporrà in un setaccio grande con carta *floscia* sotto per bene asciugarsi, e con salvietta nel piatto *proprio* a forma di piramide li servirà.

Entremets *di Gamberi alla fermiere.* Lesserà rotoli due di grossi gamberi (1), ne spillucchererà le code, e le porrà

---

(1) *Gamberi.* L'è questo un pesce *Crostaceo* molto stimato, utilissimo nella Cucina, per abbellire moltissimi piatti, e servire sulle mense più delicate: esso è migliore di quello marittimo, più facile alla digestione, e di maggior nutrimento.

Devesi scegliere, vivo, grosso, e pesante, e preferire la femmina al maschio. La sua carne è umida, molle, assai nutritiva, e di buon sapore; contiene un sugo olioso, e balsamico, proprio a nutrire, ad umettare, e a dolcificare le acrimonie del petto; ma questo sugo. essendo di una natura lenta, e vischiosa, fa sì, che la rende difficile a digerirsi. L' uso di questo *crostaceo* è di un gran soccorso nell'eccessiva magrezza, ma non bisogna, che sia troppo continuato, non dico l'*uso*, ma il farne *abuso*, poichè il suo sugo racchiude, qualcosa di NARCOTICO, il quale col tempo potrebbe pregiudicare alla salute.

I Gamberi, nascono, e vivono nei fiumi, nei laghi, e nei ruscelli: distinguonsi in MINORE, e MAGGIORE: si nutriscono d'erbe, di ranocchie, e di ogni sorta d'immondizie. La pesca de' Gamberi si fa tutto l'anno, ma la più abbondante, e nel cui tempo sono migliori è la Primavera, e segnatamente nei mesi di Marzo, e di Aprile, nella luna crescente.

Per distinguere, i maschi, dalle femmine, sì de' Gamberi di mare, che di acqua dolce, fa d'uopo osservare, che tutte le membra sono più grosse nei maschi, che nelle femmine, non meno, che per le *barbe* della coda. Queste ultime non ne hanno, che quattro paja, ed i maschi ne tengono cinque. Hanno inoltre le femmine nell'estremità di dette *barbe* certe piccole fibre alle quali sono attaccate le uova; ma della famiglia di questi *Crostacei* sono primie-

da parte, di tutto il resto, e cortecce, lo pesterà nel mortajo ben fino, e lo porrà in una casseruola con molto brodo magro di pesce, e fatto tutto scuocere, in modo, che solo li frantumi *crostacei* ci sian rimasti; passerà pel setaccio; riporrà quell' estratto brodoso in casseruola con un poco di butirro. facendoci cuocere una libbra di tartufi ben puliti, e tagliati in dadi; quando questi saran cotti, ci porrà un pochino di sale, pepe, e petrosemolo trito benissimo, badando di non far bollire a *secco*; ci porrà un poco di fior di farina, e ci farà un poco di colletta; allora ci porrà le code de' gamberi; porrà tutto nel piatto *proprio*, e li servirà con guarnizione di graziosi crostini fritti rialzati all'orlo del piatto, attaccandoceli con un poco di colletta.

Tinghe in fricassè. Pulirà benissimo di tutto rotoli tre di grosse, e vive tinghe (1), ne troncherà la testa, la co-

---

ramente preferiti li così detti *mazzacogni* che sono di mare, e con questi il *buon* CUCINIERE se ne prevale moltissimo per tutte le guarnizioni, onde far figurare un piatto molto DECORATO, lasciando li primi, avendo la loro origine dalle acque dolci, per le zuppe, per brodi, per sughi, per *purè*, ma sempre in preferenza li *mazzacogni*, e di quelli più grandi approssimandosi in *parentela* con le ragòste.

(1) *Tinche*. La Tinca ha la figura quasi del *Carpio*, ma le sue squame sono assai più picciole. Se ne trovano di diverse grossezze, e alcuna volta grosse come i Carpi.

Questo pesce è molto vischioso, onde ha gran bisogno del soccorso de' condimenti, a motivo, che produce de' sughi assai grossolani. E benchè l'uso della Tinca sia condannato quasi da tutti gli Autori, a cagione di un sugo vischioso, e grossolano, che produce, come essi asseriscono, non si lascia per questo d'impiegarla spesso fra gli alimenti, e non si vede neppure, che produca di cattivi effetti, a meno, che non se ne mangi con eccesso: e se la carne di questo pesce non è molto salubre, non è almeno generalmente nociva, come si è osservato coll'esperienza.

La Tinca deve essere scelta viva, o fresca e grossa, la migliore è quella, che si prende nei fiumi, e laghi d' acque chiare, e limpide, imperciocchè le altre ordinariamente sentano di fango, o di terra, d'onde deriva, che il suo sapore è più, o meno grato, secondo le acque ove essa soggiorna.

In Francia questo pesce è migliore, che in Italia, benchè ne' fiumi, e laghi di questa Penisola se ne prendono delle ottime, e di buon sapore specialmente nella Lombardia. La femmina, è migliore del maschio. La sua pesca si pratica dalla Primavera, a tutto Autunno.

da, e le *notatoje*, e le taglierà a giuste fette, le rilaverà, e le riporrà in un setaccio a sgocciolare: porrà in una casseruola mezza libbra di ottimo butirro, (pregando sempre che sia *ottimo* e fresco, per esser questo un genere, che se non l' è perfettissimo tutto vien cattivo) un mazzetto di erbe diverse, ed una libbra di prugnoli freschi, o secchi ben puliti, e tagliati, ci porrà un pochino di fior di farina con due bicchieri di vino bianco bollente, ed un poco di brodo; ci porrà le tagliate tinche, facendole cuocere a foco molto allegro, e consumare la salsa al suo punto, e ci porrà del sale, e del pepe: nel momento di servire toglierà il mazzetto; farà un battuto di dieci torli d' ovi freschi, sciolti con alquanto di brodo, o di latte, petrosemolo trito, e le porrà nella casseruola facendo tutto ben ligare: nel preciso punto di presentare il *fricassè*, ci porrà il succo di un grosso limone, mescolerà benissimo, e porrà le tinche nel piatto *proprio*, e le servirà.

Seppie alla cittadina. Pulisca benissimo rotoli tre di fresche seppie, ma vorrei, che fossero quelle di quattro a rotolo, gli toglierà il loro osso spungoso, gli occhi, ed il nero, le taglierà in filetti; porrà in una casseruola mezza libbra d' oglio perfettissimo, petrosemolo, quattro cipollette, tutto trito, ed uno spicchio d' aglio infilzato ad un palicco (*perchè possa togliersi con facilità*) quindi ci porrà le seppie condite di sale, e pepe, e farà bollire a foco allegro con un bicchiere di vino bianco bollente consumato per metà; poco prima della totale cottura, ci porrà un poco di sugo di pomidoro, farà finire di bollire dolcemente, che siavi poca salsa, e le servirà con crostini fritti attorno.

Torta di sfoglio con pesce. Farà lo sfoglio giusta il capitolo delle paste, ne vestirà il ruoto *proprio*, con ciò che taglierà dal pezzo dello sfoglio, riserbando il pezzo per sopra tondo, riempiendo la torta di pesce lessato, spellato, e spinato, e con un ragù di polpettine, piselli, e fonghi, con poco brodo legato con fior di farina, la farà cuocere al forno, o sotto al fornello, e calda la servirà nel piatto *proprio*, con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo IV.

Zuppa alla Portoghese. 2. *Ordura di cassettine di frutti di mare*. 3. *Entrata di cefalo alli piselli*. 4. *Ostriche mollicate*. 5. *Storione alla Moscovita*. 6. *Schiuma di baccalà*.

PRATICA.

Zuppa. Farà il brodo di pesce giusta il suo capitolo, e §. e della polpa, ne farà delle piccolissime polpettine, con trito di fonghi, petrosemolo, e piccoli piselli verdi, e teneri, ma sani; prenderà 24 piccoli pagnottini, gli rasperà la corteccia, e li vuoterà della polpa, lasciandoci il loro dintorno come una mela, li riempirà; del disopra li otturerà con un piccolo pezzettino di pane, che preserverà, li bagnerà appena nell' acqua fresca, li farinerà, li passerà pel battuto d' ovi, e li friggerà con strutto bollentissimo di bel biondo colore; li farà sgocciolare del grascio, li porrà in zuppiera, e ci verserà il brodo già preparato.

Ordura di cassettine di frutti di mare. Farà 24 cassettine di polpa di pane da quelli grossi pagnottoni, le vuoterà diligentemente, come uno scatolino, li bagnerà appena, le farinerà, e le friggerà; farà un raguncino di frutti di mare, come patelle, vongole, cannolicchi, spondoli, ed ancora tonninole; li lesserà tutti, onde li possa prendere dalli loro *Testacei*, dipoi li laverà, e li porrà in una casseruola, con un poco di butirro, petrosemolo trito, e quattro, o cinque torli d' ovi freschi per ligarli; ed al momento di servire, ne riempirà quelle cassettine, che terrà calde, o nella stufa, o nel forno caldo, e con salvietta ben disposta nel piatto *proprio* le accomoderà.

Entrata di cefalo alli piselli. Prenda rololi tre di cefali, e per questo piatto sarebbero buoni quelli di mezzo rotolo per cadauno; li squamerà, li sgargerà, li sventrerà, gli mozzerà la punta delle code, e le *notatoje*, e li laverà benissimo più volte; porrà in una casseruola once sei di strutto, con una cipolla grande trita finissimo, e la farà soffriggere; divenuta bionda la bagnerà con acqua bollente, e ci porrà un pochino di fior di farina, e poi un oncia di conserva di pomidoro, o se ne è è la stagione un rotolo di pomidoro, ma la sola polpa

oppure delle secche, ed allora ce ne porrà di queste ultime once sei, pria ammollate con acqua bollente, le farà consumare, a forma di una salsa liquida, rimettendoci dell' acqua secondo il bisogno: fatto il brodo di circa due terzi di caraffa di fluido, lo passerà per setaccio, lo riporrà nella casseruola, e quindi, ci farà cuocere li cefali con sale, pepe, e petrosemolo trito: intanto lesserà separatamente un rotolo di piselli fini scorzati, e cotti li sgoccioletà, e li porrà in una cassaruoletta con poco del brodo de' cefali; quindi porrà li piselli nel piatto *proprio*, sopra ci accomoderà li cefali, con poco brodo, e così li servirà.

Ostriche mollicate. Prenderà almeno quattro dozzine delle belle, fresche, e grosse Ostriche (1) del Real Sito del Fu-

---

(1) L' è questa una conchiglia *bivalva* molto comune ne' mari Mediterraneo, e Adriatico, benchè l' Oceano, ed il Baltico ne somministrono in quantità all' Inghilterra, alla Francia, alla Polonia, alla Danimarca, alla Svezia, e alla Russia, ove a quest' ultima viene portata da Danzica. Sonovi un gran numero di specie di Ostriche, che variano tra di loro per il luogo, per la grandezza, per il colore, e per il sapore: tutte per altro buone a mangiarsi.

Le Ostriche si ritrovano non solo nel mare, ma ancora secondo *Plinio* in acque dolci, e luoghi pietrosi benchè privi di acqua.

Esse si mangiano crude, e cotte, e *Bellonio* asserisce essere l'Ostrica il più nobile di tutti i *Testacei*. Si debbono scegliere freschissime, di una grandezza mediocre, umide, delicate, e di buon sapore, e sopra tutto che non siano state prese in acque succide, e limaceiose.

Le migliori sono quelle, che si prendono nell'Inverno, e Primavera durante il declinare della luna. Esse stanno fitte ne' scogli, e si nutriscono di acqua marina, e di musco.

Le Ostriche abbondono moltissimo in diverse Città marittime dell'Italia, e segnatamente in questa nostra bella Napoli, e Venezia. Si pretende, che quelle del mare Adriatico siano migliori di quelle del Mediterraneo, e specialmente quelle, che si prendono nelle vicinanze di Venezia dal mese di Decembre, a tutto Maggio. Di queste ne sono provveduti i Romani in Roma, mediante i Corrieri, che le recano molto ben legate, e condizionate.

Le Ostriche sono molto appetitose sopratutto mangiate subito sortite dal mare.

Per impedire, che le Ostriche si aprino, e perdino l' acqua marina chiusa nella loro conchiglia, la quale ne forma tutto il pre-

saro, le aprirà, e ne staccherà diligentemente con la punta di un coltellino il frutto, e le mollicherà di pangratto, poco pepe, petrosemolo trito finissimo, ed oglio ottimo, nelle loro medesime conchiglie; le porrà o nei ruoti, o sopra della gratella, sul foco per farle cuocere dolcemente col fornello sopra, oppure nel forno temperato; dopo cotte ci porrà del succo di limone, e le accomoderà nel piatto *proprio* ben disposte a piramide.

Storione alla Moscovita. Prenderà una magnifica fetta di storione, di circa rotoli tre, la porrà a *marinare* in una terrina grande, con oglio, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, una foglia d' alloro in pezzi, due spicchi d' aglio divisi per metà, un poco di basilico, sale, e pepe; dopo due ore

---

gio, debbonsi tenere legate ben strette entro un sacchetto, o una stoja con un peso sopra, se è possibile.

Varie sono le opinioni intorno alla carne di codeste conchiglie. *Galeno* dice essere umida, e tenace, e che perciò generi un umore denso, crudo, e freddo; che cruda tramandi un sugo salso, quale rilascia il ventre, onde la crede meglio cotta. Al contrario *Plinio* asserisce, che cruda dà tuono allo stomaco, e toglie la nausea de' cibi. Altri finalmente asseriscono essere più salutifera cruda, che cotta, imperocchè cotta rendesi indigesta, e cruda facilita la digestione, eccita l' appetito, e provoca l' *amore*: sonovi per altro de' stomachi, che non possono soffrirla cruda.

Fra cotanti dispareri ecco che cosa ne dice *M. Lemerj* intorno alla carne dell' ostrica. La carne di questo *Testaceo* nutrisce poco, e la digestione, che se ne fa nello stomaco è piuttosto una semplice dissoluzione, che una perfetta digestione, cioè a dire, che l' Ostrica si consumi nello stomaco senza produrvi che pochissimo chilo; essa si risolve tutta in acqua, e quest' acqua, che è della natura di quella di cui si è nutrito l' animale nella sua conchiglia, cioè un poco frizzante, irrita dolcemente le fibre dello stomaco, e degli intestini; ciò che l' impedisce di dimorarvi lungamente, e ciò che è cagione nello stesso tempo, che se ne può mangiare un gran numero senza essere incomodati. Di fatti si veggono una infinità di persone mangiarne mattina, e sera una grande quantità senza risentirne alcun male: ed una damina, che io tanto conosco, e che molto mi appartiene ne abusa moltissimo senza essere stata mai incomodata, grazia a Dio, per queste ostriche benedette.

Scusa mio caro lettore se forsi sia stato nojoso col descrivere la natura di questo *Testaceo*, onde non passare nella società per un Coco ma per far *conoscere* qualche *conoscenza* DEL CONOSCIMENTO.

lo farà cuocere sulla gratella più della metà, indi lo porrà in una casseruola con un pezzo di butirro, mezzo bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di *culì* di magro, petrosemolo, cipolletta, prugnoli freschi, o secchi, una punta d'aglio, il tutto trito e pochi capperini; farà bollire dolcemente più di un quarto d'ora; quando sarà interamente cotto, lo porrà nel piatto *proprio* con poco di sugo dello stesso, e succo di limone, e così lo servirà.

Schiuma di Baccalà. Prenda rotoli due di ottimo baccalà, spungato, ma che sia di quello di Francia perchè l'è più grascio, e per questo piatto tal si richiede perchè l'è più morbido ancora; lo laverà più volte con acqua fresca, e lo lesserà, e cotto bene, lo ridurrà a scaglie, e lo pesterà nel mortajo; ci unirà una libbra di polpa di pane spungata nel latte, e ben premuta, e questa ce la pesterà in dettaglio, affinchè gli riesca più comodo, perchè essendo il baccalà di sua natura *sfilaccioso* si rende più difficile il pestarlo: dopo che l'avrà ben pestato lo passerà fortemente per setaccio, e raccogliendo l'estratto, lo porrà in una terrina, mescolandoci once otto di parmigiano grattugiato, ed otto chiara d'ovi battuti alla fiocca, e quindi ci mescolerà ancora li rossi; vernicerà di butiro una proporzionata casseruola, nella quale la composizione non deve oltrepassare la metà onde il dippiù sia pel suo gonfiore; dopo di averla imbutirrata la ingranirà di pangratto, e ci verserà pian piano la composizione; nel mezzo ci porrà poche scaglie di baccalà, che riserberà pria di pestarlo; porrà l'altro pangratto sopra con pochi pezzettini di butirro, e la farà cuocere come tutte le altre schiume prescritte in questo volume; e quando si sarà bene rassettata, dopo cotta già, la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo V.

Stivaletti con tonninole. 2. Fritto di triglie. 3. Baccalà al fior di latte. 4. Ragosta alla vinegretta. 5. Pasticcio di cefalo. 6. Schiuma di gamberi.

PRATICA.

Stivaletti. Prenda rotoli tre di grosse tonninole, le terrà moltissimo nell'acqua fresca, per farne andar via tutta l'a-

rene, che facilmente si racchiude nelle loro conchiglie; poscia le imbianchirà all' acqua bollente, onde si aprino, e raccoglierne il frutto, che conserverà: farà un piccolo brodo finto, giusta il cap:° I. §. IV., e dopo che lo avrà passato per setaccio; riporrà il brodo nella casseruola, e ci porrà un grano di petrosemolo ben lavato, e trito finissimo, gli farà dare pochi bolli, e ci unirà le tonninole: lesserà rotoli due di stivaletti detti della *Costa* li sgocciolerà, e li porrà in quel brodo con le tonninole, facendo tutto incorporare, e così li servirà in zuppiera brodosi.

Fritto di Triglie. Prenda rotoli tre di fresche triglie, ma non dovrebbero essere più di 24 altrimenti sarebbero molto piccole; le sgargerà, le squamerà, e gli aprirà diligentemente il ventre, le laverà benissimo, e le porrà in un setaccio per asciugarle; dipoi le farinerà, e le friggerà, o con strutto, o con oglio, e dopo asciugate dal grascio, le accomoderà con salvietta sotto, asperse di foglie di petrosemolo fritto.

Baccalà al fior di latte. Porrà in una casseruola once quattro di ottimo butirro, un poco di fior di farina, una caraffa di fior di latte, poco pepe, una raspatura di noce moscata, ma poco, del sale se bisogna, un poco di petrosemolo trito, ma pria imbianchito: farà stringere sopra il foco, e poi ci porrà rotoli due di ottimo baccalà, lessato, spellato, e spinato, e ridotto a scaglie, ci porrà una guarnizione di crostini, fritti, con butirro, ma piccoli, e così lo servirà.

Ragosta alla Vinegretta. Prenda tre fresche ragoste (1)

---

(1) *Ragoste.* Questo è un pesce *Crostaceo* del genere dei gamberi di mare, ed ha le medesime virtù, e proprietà, che il gambero di acqua dolce. La sua carne nutrisce molto, e produce un' alimento assai *sodo*, e fortificativo: il suo succo è dolcificante, e conviene particolarmente ne' calori di petto; ma questa carne è di difficile digestione, e più di quella de' gamberi di acqua dolce.

Nulladimeno la Ragosta viene servita sopra tutte le buone, e delicate mense per la squisitezza della sua carne.

Trovasene quantità ne' nostri mari, e sulle nostre coste, e abbondano moltissimo in tutte le città marittime d' Italia, e segnatamente in Roma, Napoli, e Genova.

Questo *Crostaceo* è buono in ogni stagione ma più quando è pre-

di un rotolo l' una , le lesserà , e dopo cotte , le taglierà per lungo , gli toglierà l' intestino , e leverà tutta la polpa della coda , e le zampe , togliendo a quest' ultime la spoglia *crostacea* , e farà una salsa come segue.

Triturerà le interiora delle ragoste con la carne delle zampe più piccole , e sei alici salse ben pulite ; passerà bene pel setaccio , e scioglierà l' estratto con oglio ottimo , succo di limone , sale e pepe , che la salsa sia legata una cosa giusta ; la verserà nel piatto *proprio* , ci accomoderà sopra con simetria , le code delle ragoste , tagliate in sei filetti per ciascuna ; guarnirà all' intorno con le zampe più grosse , e le *barbe* mondate , e servirà subito.

Pasticcio di cefalo. Prenda rotoli quattro di grossi cefali , li squamerà , li laverà , e li asciugherà ; quindi li dividerà in due parti lungo la schiena , e ne prenderà la sola polpa ; li larderà di filetti di alici , e di anguilla conditi con sale , spezie fine , ed erbe trite ; di ogni metà ne formerà una *ruladina* , e le terrà a *marinare* per un'ora con oglio e succo di limone ; farà la pasta *brisè* giusta il capitolo delle paste ; formerà il pasticcio , ci porrà le *ruladine* con sotto , e sopra butirro fresco , sale , spezie fine, ed erbe odorifere in polvere , e delle fette di tartufi, e lo farà cuocere come gli altri pasticci.

Schiuma di gamberi. Prenda rotoli tre di grossi gamberi , li laverà , e li lesserà ; dopo cotti ci toglierà le code, e ne ricaverà il frutto ; tutto il resto lo pesterà , lo porrà in una casseruola con una caraffa di latte, mezza d'acqua , e farà quasi scuocere sulla fornella , rimpiazzandoci sempre un poco d'acqua bollente , non dovendosi restringere ; quindi passerà questo brodo per setaccio , e dopo raffreddato , ci farà spungare una libbra di polpa di pane;

---

so in tempo del plenilunio , dal mese di ottobre fino ad aprile. La femmina piena di uova devesi preferire al maschio essendo molto migliore.

Le Ragoste vivono ne' luoghi pietrosi del mare , riveggonsi l' Inverno comparire verso le spiagge , e sulle sponde de' fiumi , e nell' Estate si ritirano in luoghi profondi. Si battono fra esse colle loro *corna* , e si nutriscono di piccioli pesciolini , che trovono intorno ad esse.

frattanto pesterà ben fino le code de' gamberi, e poscia ancora quel pane spungato e premuto; passerà per setaccio, ed unirà all' estratto una libbra di provola grattugiata, poco sale, e pepe, e ci mescolerà otto chiara d'ovi mondate alla fiocca, e poscia ci porrà li torli ancora; mescolerà tutto benissimo, e quindi vernicerà una casseruola di butirro, la ingranirà di pangratto, ci verserà la composizione, che non oltrepassi la metà della casseruola, e la farà cuocere, come la cottura delle più volte ripetute schiume; la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e la servirà.

Minuta del Pranzo VI.

Zuppa di vongole. 2. Palaje granite. 3. Lesso di merluzzo con salsa piccante. 4. Granadine di tonno. 5. Ombrina al latte di mandorle 6. Cappone di galera alla Siciliana.

PRATICA.

Zuppa. Prenderà rotoli due di vongole, le laverà, e poi le farà cuocere in una marmitta piena d' acqua, perchè si aprissero, e si cuocessero ancora; le toglierà da quel brodo ricavandone il frutto, che conserverà, e riporrà il brodo nella marmitta, passandolo pel setaccio, e farà il resto del brodo giusta il Capitolo III. §. V. ci porrà dell' altra acqua per riempire la marmitta, e farà bollire, e scuocere; passerà per setaccio questo brodo, e lo gusterà come l'è di sale, e di grascio; farà dei dadini di pane fritti da otto pagnotte, di grana due, li porrà in zuppiera, sopra ci disporrà le scorzate vongole, e quindi ci verserà il brodo, e la servirà.

Palaje granite. Squamerà, sgargerà, pulirà diligentemente il ventre a quattro fresche palaje del peso di rotoli quattro, gli spunterà le code, e le *notatoje*, e le laverà benissimo, e le asciugherà: prenderà una tortiera larga, la ingranirà di pangratto, petrosemolo trito finissimo, sale, e pepe, ed un poco di origano, ci porrà le palaje in un sol filaro, e le mollicherà come sotto, ci porrà dell' oglio, succo di limone, del sale, e del pepe, e dolcemente sopra la fornella, ed il fornello al di sopra le farà cuocere, ed ingranire; momenti prima di servirle, le toglierà diligentemente, dalla

tortiera, le porrà nel piatto *proprio*, e se per caso ci sembrasse qualche difformità, rimedierà con altro poco di pangratto, oglio, e succo di limone, ma in poca quantità, e ci farà fare il *brulè* sotto al fornello, e così le servirà.

Lesso di merluzzo con salsa piccante. Pulirà benissimo di tutto un bel merluzzo, non meno di rotoli tre, e lo lesserà in una *pisciera* galleggiante di acqua, una caraffa d'ottimo aceto, del sale, due limoni fettati, e due foglie d'alloro; cotto al suo punto lo terrà caldo nel suo brodo medesimo. Frattanto farà la salsa piccante: tritulerà finissimo due cipolle bianche, le farà soffriggere con ottimo oglio, e quando saranno divenute bionde, ci porrà tre peponi in aceto, due buoni cetrioli in aceto, once sei di capperini in aceto, mezzo grano di petrosemolo, ed altrettanto di menta, tutto trito finissimo, porrà tutto nella cipolla con acqua, e farà scuocere; passerà per setaccio; riporrà l'estratto in una casseruola, e ci porrà once quattro di ottimo oglio, del sale, del pepe, e farà novellamente cuocere, ma dolcemente: accomoderà il merluzzo nel piatto *proprio* bene sgocciolato, porrà nella salsa un buon succo di limone, e la verserà sopra del merluzzo, e lo servirà.

Granadine di tonno. Prenda rotoli tre di polpa di tonno (1)

---

(1) *Tonno.* Il Tonno è un pesce di mare assai grosso, pesante, e panzuto, molto abbondante nel Mediterraneo, e segnatamente verso le coste di Provenza, di Sicilia, di Calabria, di Napoli, e spiaggie della Chiesa. La sua pesca principia nella Primavera, e dura fino all'Autunno, nel qual tempo si crede migliore.

La sua carne è *soda*, *rossastra*, e di un gusto saporoso, ma di dura digestione. *M. Andry*, parlando di questo pesce dice, che la carne del Tonno è dura, grassa, e di un gusto acre, che si digerisce con difficoltà, e che produce dei sughi grossolani, e malinconici.

La parte del Tonno la più succolente è la parte inferiore del ventre; ma essendo soverchiamente grassa, resta lungamente sullo stomaco, rilassa, e indebolisce le fibre, e per questa ragione non è così salubre, che le altre parti; nulladimeno viene servita sulle migliori mense; ne viene in seguito la testa, e la parte della coda è la più inferiore. Il Tonno riceve varj nomi secondo la diversità dei luoghi, ov'egli passa. Chiamasi *Cordille*, allorchè sorte dall'uovo; *Limare*, quando è più grande, e che principia a compiacersi di stare nel *matricume* del mare; *Palamido*, allorchè lascia

la taglierà a giuste fettoline; farà una farsa con poca della stessa polpa del tonno pesta con un poco di butirro, ci mescolerà, pochi capperini tritulati, del petrosemolo, e maggiorana, del sale, e del pepe; con questa farsa ne distribuirà per tutte le fettoline, le ravvolgerà come braciole, e le ligherà con filo. Porrà in una casseruola la corteccia, del tonno, con qualche altra poca di polpa cattiva, con once sei di strutto, ed una cipolla triturata, del sale, e spezie; farà soffriggere, bagnando con acqua; ci porrà un' oncia di conserva di pomidoro, e farà un poco di brodo, quanto una caraffa; lo passerà per setaccio, lo riporrà nella casseruola, e quando bolle ci farà cuocere le granadine; dopo cotte, le svolgerà, e le rimetterà nella casseruola; frattanto lesserà due libbre di piselli freschi scorzati, e poi li porrà bene sgocciolati in una cassaruoletta con un poco di brodo delle granadine; porrà le granadine nel piatto *proprio* con la guarnizione de' piselli, poco brodo, ed all' intorno dei piselli, ci farà un bordino di crostini di pane fritti, triancolari attaccati con un poco di colletta all' impiedi, e così le servirà.

Ombrina al latte di mandorle. Prenderà una bella ombrina (1), di quattro in cinque rotoli, la sgargerà, e la pu-

---

questo *matricume*; e *Tonno* quando passa la grossezza di un piede.

Questo pesce per essere buono devesi scegliere fresco, articolo importante, altrimenti pungerà fortemente le fibrette della lingua in guisa da non potersi mangiare; deve avere la carne *soda*, e di un colore cremisi. La carne del Tonno si prepara in diverse maniere per conservarla, e farne commercio; cioè, una porzione appellasi *Tonno sotto olio*, o *sotto aceto*; un' altra porzione salata, e sfumata chiamasi *Moscimano*; i retagli salati nominasi *Tonnina*; la parte del ventre salata appellasi *Tarantello*; e le uova si salano anche esse, e se ne formano delle *Bottarghe* simili a quelle di Cefalo.

Per togliere alla carne del Tonno tutto ciò che può avere in se di nocivo riguardo alla salute, sarà bene di farla stare tre o quattro ore con sale sotto, e sopra, prima di porla in opera; mentre i sughi grossolani che contiene, si affineranno mediante l' azione del sale, ed allora la carne averà un gusto più grato, e si avvicinerà alquanto a quella del vitello.

(1) *Ombrina.* L'Ombrina è un grosso pesce, che nasce, e vive nel mare vicino agli scogli erbosi, nè mai ritrovasi in acque dolci. Essa si pesca tutto l' anno, la migliore per altro è quella, che si

lirà benissimo di tutto, e la laverà più volte, dipoi l'avvolgerà in un panno-lino, legandola con spago, e la farà bollire per una mezz'ora con acqua, aceto, molto sale, quattro limoni, e portogalli fettati, quattro teste di garofani, e delle stecchette di cannella, ed un mazzetto di erbe ben legato con foglie d'alloro, petrosemolo, menta, maggiorana, e pimpinella; dopo la mezz'ora la farà raffreddare nel brodo medesimo. Frattanto spellerà coll'uso dell'acqua bollente mezzo rotolo di mandorle dolci, le pesterà finissimo, e le scioglierà con quattro caraffe d'acqua fresca; passerà per panno, e ne ricaverà il latte; questo lo porrà in una *pisciera* con once otto di ottimo butirro, e lo farà bollire; allora toglierà dal brodo primiero l'ombrina; diligentemente la scioglierà, la svolgerà, e la porrà sopra dell'*anima bucata* della pisciera, e la riporrà in quella del latte di mandorle facendola terminar di cuocere a lento foco; cotta che sarà, l'alzerà con tutta *l'anima*, e la terrà sopra di una caldaja con acqua bollente affinchè con quel vapore non si raffreddi; porrà quel resto di latte di mandorle in una casseruola, con otto torli d'ovi freschi once due di farina di riso, che questa ce la porrà *setacciandola* col piccolo setaccino, onde non si aggruppisca, ci porrà once otto di zucchero *fiorettato*, ed once quattro di tartufi a piccioli filettini, e girando sempre con la mescola di legno sulla fornella a picciol foco, lo farà come una crema liquida, anzi come una salsa ben legata; toglierà dalla fornella la casseruola, ci porrà tanto succo di fresco limone per quanto ci dia buon gusto, un poco più d'agretto; porrà diligentemente l'ombrina nel suo piatto *proprio* versandoci simetricamente la salsa, e così la servirà.

---

prende nella Primavera, mentre è più grossa, e di migliore sapore, che in qualunque altra stagione.

Questo pesce deve essere alquanto infrollito, altrimenti sarà duro, e *coriaceo*, ed è dopo lo Storione il più nobile, ed il più grosso, giungendo il suo peso alcune volte a circa ottanta, e cento libbre.

La picciola Ombrina è più delicata della grossa, e la parte del ventre è migliore di quella della schiena. Delle sue uova se ne fanno delle buone bottarghe, ed anche del caviale liquido: i latti, ed il fegato sono sommamente stimati.

Cappone di galera alla Siciliana. Prenda sei biscotti, di quelli di Portici, o altri come quelli divisi per metà, li bagnerà nel vin di malaga, e li porrà nel piatto *proprio*, facendoci sopra una bella decorazione con filetti di alici, e di tarantello ben dissalato, capperi, cedrioletti, olive dissossate, gamberelli, e calamaretti fritti, ostriche imbianchite nella loro acqua, e qualche filetto di palaja fritta, che il piatto sia ben guarnito, e pieno. Nel momento di servire, ci verserà sopra una salsa come segue: pesterà molto fini due once di pistacchi ben verdi, e pelati, li scioglierà con oglio fino, ottimo aceto, sale pepe, e passerà per setaccio, e così lo servirà.

Minuta del Pranzo VII.

Timpano di maccheroni di pesce. 2. Fritto di calamari a tarallini. 3. Ruladine di pesce spada con purè *di piselli, ed interi. 4. Baccalà agro-dolce alla mostarda. 5. Gamberi alla vestale. 6. Arrosto di dentice.*

PRATICA.

Timpano di maccheroni di pesce. Farà la pasta frolla giusta il capitolo delle paste, e farà questo timpano, come quello di carne al pranzo XXII. con le diversità, che il raguncino invece di carne sarà di pesce facendo delle braciolettine, e delle polpettine di farsa di pesce tal quale come le polpette, e lo farà cuocere come quello, e ciò per non aumentare Enti senza necessità.

Fritto di calamari a tarallini. Prenderà rotoli due e mezzo di calamari, non più di sei, sette a rotolo, ne toglierà diligentemente quelli piccoli artigli, che sono entro l' astuccio, alli quali ci toglierà gli occhi, e nel mezzo ci leverà la bocca, che è come un nocciuolo, e li dividerà in due parti, badando a toglierne il fiele, senza farlo *crepare* altrimenti darebbe fuori tutto il nero; quindi leverà l' unico osso, che è quasi come un vetro, e poi taglierà l' astucci a forma di tarallini, li laverà più volte e li farà sgocciolare dentro un setaccio espresso, quindi li farinerà con fior di farina, e li friggerà di bel biondo colore con strutto; li accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e li servirà.

Ruladine di pesce spada al purè *di piselli, e con pi-*

selli interi. Prenda rotoli tre di polpa di pesce spada (1), e praticherà per queste tal quale, come le granadine di tonno al pranzo precedente; frattanto farà scuocere con acqua rotoli due di piselli scorzati, li passerà ben forte per setaccio, il di cui estratto lo porrà in una casseruola con once quat-

---

(1) *Pesce spada*. Questo pesce non entra mai nell'acqua dolce, e vive in alto mare. La sua pesca principia la Primavera, e dura tutto il mese di Agosto: se ne prendono assai sulle coste della Sicilia, e specialmente nel Faro di Messina: come anche nel Golfo di Napoli. In Roma per altro è alquanto raro. La sua carne è bianca, e *soda* facile alla digestione, di ottimo nutrimento, e poco carica di *parti grossolani*, *e vischiose* onde viene molto stimata sulle buone mense. I pescatori, o venditori di pesce vendono alcune volte la *Caniega turchina* per pesce spada, perchè ha quasi molta rassomiglianza nella pelle, e nella carne del pesce spada, ma non ci vuol molto onde distinguerne la differenza, perchè la cute della *Caniega turchina* l'è più ruvida e la sua carne non l'è precisamente così bianca come quella, ed è meno *soda* ancora; come pure del *Cane Marino*, comprende questo nome tutta la famiglia dei *Pesci Cani*, i quali sono di una mole prodigiosa, conosciuti volgarmente fra noi sotto i nomi di *Smeriglio*, *Squadrolino*, *Caniega* ec. Il *Cane marino* è il nemico di tutti gli altri pesci, coi quali si batte, e che cedono a suoi colpi: esso dà loro la caccia, *soffia* orribilmente, ed attende la sua preda fra luoghi stretti, e scogli, ove la divora. Tutti questi pesci amano con passione la carne umana.

La femmina contiene delle uova, le une più perfette, ed altre, che si formano, e sono più grosse di quelle di pollo aderenti alla vena umbilicare. Queste uova si chiudano nella matrice, poichè i piccioli *Cani marini* escono dal ventre della lor madre già armati de' loro *pungiglioni* prima molli, e poi duri.

Nella Primavera dell'anno 1790, venne predato non molto lungi dalle foci del Tevere un *Rechino*, o *Lamia di Calcaria*, detto volgarmente *Smeriglio*, del peso di libbre tremila, la di cui testa di peso settecento, conservasi in Roma nella Raccolta di Storia Naturale dell'Eminentissimo Cardinale de' Zelada. Ritornando dunque nella mia solita, e giusta cadenza di musica, che non solo sono i venditori di pesci, che vogliono fare intendere che lo *Smeriglio*, lo *Squadrolino*, la *Caniega*, il *Cane marino* sia lo stesso del pesce spada, per carpirne il prezzo per lo meno tre quarti di più, ma quando quel *Signor Procuratore* che và a spendere il denaro non suo, il quale molto s'intende della diversità del pesce, e valore dello stesso, ma sol perchè intende solo di aumentare la sua lista di quei tali zeri, ho quante volte detto; la spiega come suol dirsi è per l'ignorante.

tro di butirro, con del sale, e pepe, e porterà questo *purè* ad una giusta densità, mescolandoci, once otto di piselli interi scorzati, e pria lessati; prenderà dipoi le ruladine le scioglierà diligentemente, l'accomoderà nel piatto *proprio*; ci verserà il *purè*, quindi ci porrà un bordino di crostini fritti, e le servirà.

Baccalà agro-dolce alla mostarda. Prenda rotoli tre di ottimo baccalà, lo lesserà non molto, lo sgocciolerà, e lo ridurrà a scaglie, ben pulito di tutto, lo porrà in una terrina a *marinare*, con succo di limone, poche foglie di salvia, rametti di petrosemolo, e di maggiorana, pepe, e sale se bisogna; dopo una mezz'ora, lo tolga dal *marinato*, e l'asciugherà, e lo bagnerà con bianco d'ovo battuto in fiocca, lo farinerà con fior di farina, e lo friggerà di bel colore; farà precedentemente la salsa, cioè; porrà in una casseruola una caraffa di ottimo aceto, e mezza di musto cotto, che equivale in luogo della mostarda, ci porrà once otto di zucchero scuro, ma non arenoso, grana due di polvere di garofano e cannella, ma che questi aromi sieno perfetti, grana due di passerini, e grana due di pignoli; farà bollire, unendoci un pochino di fior di farina *setacciandocelo*, onde portare la salsa ad una regolare consistenza; accomoderà il fritto baccalà nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà la salsa.

Gamberi alla vestale. Prenda rotoli due di grossi gamberi quelli, che da noi quì in Napoli chiamansi *mazzacogni*, li laverà, li scorzerà, e ne raccoglierà le code, di tutto il resto lo pesterà, lo porrà in una casseruola con acqua molto, facendo bollire, e scuocere, e passerà per setaccio ben forte; l'estratto lo riporrà nella casseruola, con once quattro di butirro, poco sale, e pepe, farà bollire dolcemente, e ci porrà mezza caraffa di fresco latte; ci porrà un poco di fior di farina, e farà addensare sulla fornella; ci porrà le code di gamberi, li farà incorporare, li porrà nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di Dentice. Sgargerà un fresco dentice (1), non

---

(1) *Dentice.* Il Dentale, o Dentice è un pesce di mare molto stimato, che vive ordinariamente vicino ai scogli, ed è la sua carne

più di rotoli quattro, gli aprirà il ventre, e lo laverà più volte; l'asciugherà, e lo porrà in un piatto *fondo* con moltissimo oglio, e poco aceto, e sale: roventerà la gratella, che sia ben pulita, ci porrà il dentice, e lo farà cuocere arrosto, bagnandolo spesso con quello medesimo oglio, e cotto a perfezione, lo porrà nel piatto *proprio* con guarnizione di lattuga trita.

Minuta del Pranzo VIII.

Vermicelli con le alici salse. 2. Ordura di anemole di pesce. 3. Ragosta con salsa alla remolada. 4. Alici all'Inglese, con salsa di butirro. 5. Triglie alla Gallispana. 6. Pane di gamberi.

PRATICA.

Vermicelli con le alici salse. Farà soffriggere once sei di alici salse ben lavate, e spinate con once otto d'oglio ottimo in una grandissima casseruola; frattanto lesserà rotoli due di vermicelli, ma che siano *pronti verdi*, (1); li sgocciolerà benissimo, e li porrà in quella casseruola dell'oglio, ed alici salse, li rivolterà moltissimo con sale, e pepe un poco di più, con ancora un pochino di petrosemolo tritulato finissimo: terrà la casseruola al lato di una fornella

---

di un sapore esquisito, assai nutritiva, e facile alla digestione. Questo pesce deve essere grosso e fresco; il migliore è quello preso nell'Adriatico, e segnatamente nel picciolo Golfo di Taranto, o vicino alle Coste, o Isole della Dalmazia, benchè in Roma, Napoli, e Venezia si mangiano de' buonissimi Dentici di un sapore eccellente, e assai delicato.

La sua pesca si fa tutto l'anno, ma sono migliori quelli, che si prendono nel principio dell'Inverno fino a Primavera.

È osservabile, che il Dentice non si conserva come gli altri pesci della sua grossezza, ed è soggetto a corrompersi facilmente, specialmente nell'Estate, onde devesi avere attenzione di cuocerlo a suo tempo, acciò la speranza di conservarlo non lo faccia perdere del tutto. La testa di questo pesce con parte del collo è più delicata di tutto il resto.

(1) *Pronti, verdi* all'uso nostro di Napoli s'intende, non scotti, non sfatti, perchè debbonsi presciugare, e sciogliersi rivoltandoli spesso, se si scuocessero, allora non si gusterebbero più li vermicelli, ma bensì una *colla*.

con foco, ed ogni cinque minuti con una mescola, ed un forchettone li rivolterà, onde si sciogliessero bene; quando si saranno bene asciugati, e sciolti, li porrà in zuppiera, e li servirà.

Ordura di anemole di pesce. Questo piatto può farsi, o con un rotolo di polpa di tonno, o di pesce spada, o di palamito, o con un rotolo, e mezzo di grosso merluzzo, o di cefalo, sempre parlando della sola, e pura polpa, che pesterà benissimo con once otto di pane bene spungato nell' acqua e premuto; pesterà poi tutto insieme, e passerà per setaccio; quindi ci unirà once sei di parmigiano grattuggiato, del sale, del pepe, poco petrosemolo trito, otto, o dieci torli d' ovi freschi, once tre di ottimo butirro, e piacendo un pajo di tartufi triturati; ammasserà bene tutto, e ne formerà delle braciolette, le farinerà, le passerà pel battuto d' ovi, e quindi le ingranirà con pan gratto, e poscia le friggerà con strutto di bel biondo colore, le farà asciugare sopra di carta *floscia*, e dipoi l' accomoderà a piramide nel piatto *proprio* con salvietta sotto, asperse tutte con foglie di petrosemolo fritto, bene asciugato, e così le servirà.

Ragosta alla remolada. Lesserà tre vive ragoste, che sieno di un rotolo l' una, dopo cotte le dividerà per lungo, ricavandone il frutto dalle loro code, e da tutti gli artigli, che accomoderà nel piatto, e sopra le mezze code, ci verserà la salsa alla remolada, che farà come segue.

Porrà in una casseruola due cipolle triturate, con tre once d' oglio, e farà soffriggere a lento foco, quando principia a prendere colore, ci unirà un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco, *secco* lo farà consumare di nuovo, bagnando con buon brodo, ci porrà uno spicchio d' aglio, una foglia d' alloro, poche foglie di basilico, due garofani, due fette di limone senza corteccia, farà bollire per un quarto d' ora, e poi passerà per setaccio: porrà l' estratto in una casseruola, con due alici salse ben pulite, spinate e triturate, once quattro di piccoli capperini ancora triturati, un poco di pimpinella, mezzo grano di petrosemolo, due torli d' ovi duri tutto triturato, un poco di mostarda, del sale, del pepe, succo di limone, ed un altro pochino d' oglio, la farà bene scaldare, senza bollire, e così verserà questa salsa sopra delle ragoste, e le servirà.

Alici all' Inglese, con salsa di butirro all' Inglese. Prenda rotoli tre d' alici, le più grandi, che sia possibile, e fre-

sche, gli toglierà la testa, le sventrerà, le laverà, e le asciugherà. Farà bollire in una casseruola, metà acqua, e metà vino bianco, un pezzetto di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, sale, quattro garofani, e pepe sano; dopo mezz'ora, levi il mazzetto, e ci porrà le alici, facendo bollire dolcemente: quando saranno cotte, le sgocciolerà, le accomoderà nel piatto *proprio*, con le code nel mezzo, formando un rotondo, versandoci sopra la salsa di butirro all'Inglese, che farà così.

Porrà in una casseruola due bicchieri d'acqua, once tre di butirro, un pochino di farina, sale, pepe, e raspatura di noce moscata, la farà bollire, e stringere, acciò la farina non senta, ci porrà, o un filetto d'aceto, o succo di limone, e la verserà sopra le alici.

Triglie alla Gallispana. Squamerà, sgargerà, spunterà le code, e le *notatoje*, mettendo da parte li loro fegati, o a dodici triglie di once otto per ciascuna, o a ventiquattro per metà di peso, nè più piccole; le laverà, e le porrà in un setaccio a sgocciolare: porrà in una casseruola sul foco once otto d'oglio ottimo, dodici cipollette, petrosemolo, una scalogna, uno spicchio d'aglio, il tutto trito, poscia ci porrà fuori del foco, quattro alici passate al setaccio, un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco *secco*, consumato per metà, pignoli, e passerina a proporzione, li fegatini delle triglie, sale, pepe, e farà bollire un momento: porrà in un ruoto, un poco della salsa; sopra ci accomoderà le triglie, e sopra ci porrà il resto della salsa, ci porrà sopra un foglio di carta; le farà cuocere un quarto d'ora al forno; quindi ne sgocciolerà un poco d'oglio, le accomoderà nel piatto *proprio*, ci porrà un gran succo di limone, e le servirà.

Pane di gamberi. Prenda rotoli due di gamberi, li laverà, li lesserà, ne toglierà il frutto delle code scorzate; di tutto il resto dei gamberi lo pesterà, con una libbra di butirro, porrà questo pesto in una casseruola, facendolo liquefare; dipoi lo passerà per setaccio, e lo farà addensare, che chiamasi butirro di gamberi. Batterà dodici rossi d'ovi freschi, e tre chiara con una libbra del fatto butirro de'gamberi quasi tiepido; quando sarà bene incorporato con gli ovi, e freddo, ci unirà una panata fatta con polpa di pane di una libbra, latte, o fior di latte, stretta sul fuoco, e fredda; ci unirà ancora le code de' gamberi cotti, e triti, sale, e

pepe, e raspatura di noce moscata, badando che il tutto sia bene unito, ed incorporato. Vernicerà una proporzionata casseruola di butirro, ed ingranita di pan-gratto, ci verserà la composizione, appianandola sopra col coltello, ed uovo battuto, polverizzandola egualmente, facendola cuocere ad un forno temperato per un' ora, e più. Nel momento di servire rivolti sopra il piatto, e lo servirà con un poco di sugo chiaro.

Minuta del Pranzo IX.

Maccheroni incaciati al sugo di scorfani. 2. Triglie panate all' erbe fine. 3. Filetti di palaje al vino del Reno. 4. Aringhe fresche alli capperi. 5. Aguglie alla Melfi. 6. Spiga di pesce.

PRATICA.

Maccheroni incaciati al sugo *di scorfani.* Prenderà un rotolo di freschissimi scorfanelli li pulirà di tutto, e ben lavati, li porrà in una casseruola con una cipolla trita, once sei di strutto, del sale del pepe, e farà soffriggere, voltandoli spesso, perchè facilmente il pesce si attacca al fondo; bagnerà da tanto in tanto con acqua calda fino a che la cipolla siasi quasi tutta consumata; dipoi ci porrà due once di conserva di pomidoro, e farà lo stesso come per la cipolla; quando la conserva si è tutta liquefatta, allora ci porrà tanto quantitativo d' acqua bollente per quanto dopo il bollimento, e preso un bel colore sia sufficiente il brodo per condire la zuppiera de' maccheroni: passerà per un passa-brodo, e conserverà al caldo il brodo; lesserà quindi rotoli due di maccheroni, che non sieno scotti, li sgocciolerà benissimo, e li porrà in zuppiera framezzati con once dodici di parmigiano ed il brodo, e così li servirà.

Triglie panate all' erbe fine. Pulirà benissimo di tutto dodici triglie di once otto l'una, gli spunterà la coda, e le *notatoje*, e dopo lavate le porrà a sgocciolare in un setaccio: frattanto porrà in una casseruola once quattro d' oglio, un poco di petrosemolo, quattro cipollette mezzane, una scalogna (una punta d' aglio se piace) il tutto trito, e farà soffriggere; indi fuori del foco ci stempererà due alici passate al setaccio, e riporrà sulla fornella, e dopo alquanto raffreddato, ci porrà le triglie, con sale, e pepe, e le ravvolgerà in questa salsa; dipoi avvolgerà le triglie nel pan-gratto, le

accomoderà in un ruoto con poco della salsa sotto, e di sopra tutto il resto della salsa; le farà cuocere al forno, o sotto al fornello; cotte bene, le porrà diligentemente nel piatto *proprio*, con sopra succo di limone, ed un bordino di crostini fritti, e le servirà.

Filetti di palaje al vino del Reno. Prenda tre fresche palaje, che sieno di peso un rotolo per ciascuna, dopo di averle ben pulite di tutto, e lavate, le porrà in una casseruola *matta*, badando, che una non stia soprapposta sull'altra, ci porrà once quattro di butirro a fettoline, una scalogna, quattro cipollette, un grano di petrosemolo, tutto trito, due garofani, un bicchiere di vino del Reno (1) con-

---

(1) *Del Reno*. Mi veggo nel dovere segnare la presente nota; onde rendere di maggior ragione tutte le operazioni della Società stabilita quì in Napoli riguardo al miglioramento de' nostri proprî vini, specialmente su quanto a me *costa*, perchè rattrovandomi martedì 25 maggio anno corrente 1847 nel vicino villaggio di Barra, in casa di un mio strettissimo Amico, e padrone, che anzi allo spuntar dell'Aurora da Napoli colà mi portai, per rendere più scherzevole quella giornata, preparandosi da me un grazioso pranzetto, per un semplice cenno fattomi da una buona *Sorella* del mio Amico, la domenica precedente, desiderando, che gli avessi lavorato una torta di fragole, dappoicchè quella della domenica fatta da una antica loro domestica, che appena conosce qualche piccolo principio della Cucina Casareccia, venne cruda al disotto, e con un senso di spirito al di dentro, mancanza di Teoria, primo, per non sapere adattare il foco per le differenti cotture, e poi, per la CRASSA *ignoranza* del non conoscere quali materie si possono e non si possono unire insieme, e che diano buon gusto; che che ne sia di tutto questo entriamo un poco nello spirito della cosa, ed a parlare sul rapporto del vino del Reno.

L'Amico pel quale feci il pranzetto assistito da quasi tutti gli altri comuni amici commensali, ce ne fu uno, che appartiene alla Gran Società del miglioramento de' nostri vini, il quale avea complimentato l'Amico Padron di Casa di un certo vino bianco, che venne presentato alla Tavola. Fra le bottiglie della ottima Sciampagna, del Lunello, della Malaga, della Marsala, ci fu ancora una bottiglia di vin del Reno. All'apparir la lunga bottiglia, che io dissi è bravo, ci abbiamo ancora del vino del Reno. La lunga bottiglia con molta forza venne sturata, che diede gran scoppio il turaccio: io che nulla conoscevo, gustai appena del vino, perchè non posso più beverne per causa della mia gotta lo engomiai com' era di dovere, dissi è veramente ottimo: allora il troppo rispettabile comune Amico padron di casa disse che ve ne pare Signor Duca non lo trovate eccellente

sumato un terzo, un poco di brodo, o di grasso, o di magro, secondo i giorni; ci porrà del sale, del pepe, ci porrà sopra un foglio di carta, quindi il coperchio *proprio*, e farà cuocere dolcemente con foco sotto e sopra; cotte, che saranno, le porrà sopra un coperchio di casseruola una la volta, e diligentemente ne toglierà li quattro filetti; li porrà nel piatto *proprio;* porrà della *cottura* in una piccola casseruola, ci porrà un' altro poco di butirro, maneggiato, con un pochino di farina, farà stringere sopra il foco, e fatto questo lo verserà sopra le palaje con succo di limone, e le servirà.

Aringhe fresche alli capperi. Le aringhe fresche sono li *lacerti*, ne prenda dunque dodici, di once otto l'uno, li sgargerà, gli aprirà il ventre, e li laverà benissimo; li porrà a *marinare* in una terrina, con filettini di cipollette, foglie d' alloro, fusti di petrosemolo, sale, pepe, un poco di basilico in polvere, ed oglio, li farà cuocere sopra la gratella arrosto, bagnandoli con la loro medesima *marinata*; frattanto farà una salsa di capperi, cioè, porrà in una casseruola, un poco d' oglio, cipolletta, petrosemolo tutto trito, once otto di piccoli capperini, ben puliti, e passerà sul foco, quindi fuori della fornella, ci porrà due alici salate, passate per setaccio bagnando con *culì*

---

questo vino del Reno? sappiatelo, questo l'è precisamente vino della Torre prodotto del signor N. N. quì presente nostro commensale, che egli si diverte alla migliorazione de' nostri vini specialmente nei suoi territorj, li quali sono ottimi, primo per la ragione del clima, poi per il terreno, che li produce, ed accoppiato a queste due grandissime prerogative, vi è quella precisamente esclusiva, che moltissimo contribuisce il nostro Vulcano Monte Vesuvio, ai terreni sotto le sue faldi, che ci dà tutto il gusto, e la forza, per cui facile si rende battezzarli sotto diversi nomi; più per farsi la raccolta delle uve dopo il plenilunio, per nettarle da tutte le lordure, e dargli quel tal tempo di bollimento, onde il vino acquisti forza, gusto, e limpidezza, senza apporci impostura alcuna, come è il vino in discorso, che io dolcemente m' ingannai, e ne rimasi oltremodo sorpreso, ragion per la quale mi son creduto nel dovere apporre la presente nota per rendere quella giustizia troppo dovuta al merito de' nostri prodotti, ed all' innocente, e semplice meccanismo di un rispettabile soggetto, il quale ci onora di avere aperta la luce, nella nostra bella Partenope.

di magro, poco sale, e pepe, farà cuocere; quindi disgrasserà, ci porrà, o un buon succo di limone, o un filetto d'aceto; accomoderà le aringhe, ovvero li lacerti nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà la detta salsa.

Aguglie alla Melfi. Pulirà bene le aguglie, tagliandone una porzione dell' *ago*, le condirà con oglio, sale, e pepe, e le polverizzerà di pan-gratto, le farà cuocere di bel colore sulla gratella, e le servirà ben sugose con succo di limone, ed oglio.

Spiga di pesce. Prenda rotoli tre de' seguenti pesci, ma non più di tre, cioè, una morena, un merluzzo, un cefalo; pulirà benissimo tutto, ci taglierà le teste, e le code, e porrà tutto in una casseruola piena d'acqua, con una caraffa di ottimo aceto; quando li corpi de' pesci saran cotti, diligentemente li toglierà, facendo continuare a bollire le teste, e le code, e poscia ci unirà ancora le spine de' pesci che sfiletterà; quando tutto *l' ossame* si è quasi consumato passerà per setaccio quel brodo più volte, e lo chiarirà con spuma di chiara d'ovi; quindi ci porrà del zucchero polverizzato, poca polvere d'aromi, e dell' altro aceto, delle fine cortecce di limone, e portogallo, che tutto ci dia un grazioso gusto, badando, che deve essere maggiore l' agretto; portato che l' avrà ad una consistenza da congelarsi, lo ripasserà per setaccio, accomoderà li filetti de' pesci in un piatto *fondo*, come una insalatiera, ci verserà quel brodo, e lo farà congelare, o con l' effetto della stagione, o con l' uso della neve schiacciata, sopra della quale adatterà il piatto, e fatto così la servirà.

Minuta del Pranzo X.

Gniocchi di pesce alla Veneziana. 2. Cassettina di tonno. 3. Storione alla Spagnuola. 4. Dentice alla Monarca. 5. Arrosto di Capetone. 6. Fette di merluzzo con salsa agro-dolce.

PRATICA.

Gniocchi di pesce. Pesterà finissimo un rotolo di polpa, o di merluzzo, o di cefalo, o di grosse alici, la passerà per setaccio, e porrà l' estratto in una casseruola, con dieci torli d'ovi freschi, e due chiara ben battute, con un buon pugno di fior di farina, mescoli bene, sciogliendo

poco per volta con latte di vacca; farà stringere sopra il foco come una crema, osservando, che sia ben cotta, onde non senta la farina; prima di levare dal foco ci metta once quattro di butirro, once sei di parmigiano grattugiato, e sale, e farà entrare bene tutto in *cottura*; poscia vernicerà di butirro, uno o due coperchi di casseruola, e sopra ci distenderà la composizione anzidetta ben legata, alla spessezza di un dito; quando la dose sarà fredda, taglierà li gniocchi a mostaccioletti, li aggiusterà nella zuppiera, framezzandoli con parmigiano grattugiato, e butirro liquefatto; li farà prendere colore al forno, e li servirà subito.

Cassettina di tonno. Porrà in una casseruola once sei d' oglio, un trito finissimo di erbe, come, petrosemolo, maggiorana, una scalogna, uno spicchio d' aglio, piacendo, quattro cipollette, e farà soffriggere; toglierà la casseruola dalla fornella, e ci porrà quattro alici salse passate pel setaccio; terrà pronte delle sottili fettoline di polpa di tonno, che ne prenderà rotoli due, le bagnerà in questa salsa, condite con sale, e pepe; quindi farà una cassettina di carta proporzionata al piatto, e pel volume delle fettoline del tonno, la friggerà nell' oglio di bel colore, in essa porrà un poco della salsa, sopra una polverata di *pangratto*, ci accomoderà le fettoline di tonno, col resto della salsa, spolverizzi sopra di *pangratto*, e la farà cuocere al forno, o sotto al fornello, badando, che il tonno si cuoce subito, e cotto, porrà la cassettina nel piatto *proprio* con un gran succo di limone, e così la servirà.

Storione alla Spagnuola. Prenda un bel pezzo di storione (1) non più di rotoli tre, lo larderà di lardelli di

---

(1) *Storione.* Questo pesce benchè sia di mare si nutrisce di acqua dolce, e quando è piccolo chiamasi *porcelletta*, la quale è molto più stimata, che lo storione, essendo sommamente più delicata, e più facile alla digestione. Lo storione si prende nell' imboccature de'fiumi, ed in Italia specialmente nel Pò, Adige, e Tevere, i quali riescono di un sapore eccellente. Se ne prendono anche nel Volturno, ossia fiume di Capua. Lo storione tiene il primo luogo fra i pesci nobili, e con le sue uova fassi dell' ottimo Caviale sì liquido, che solido, ma il primo è assai migliore del secondo. Questo pesce deve essere infrollito qualche giorno, ma più l' inverno, onde avere la carne tene-

prosciutto, grasso, e magro, alquanto dissalato; l' involterà di fette di lardo, e fogli di carta imbutirrata, se fusse di giorno di magro, farà li lardelli di stretto tarantello, lo legherà, e lo farà cuocere al forno in una tortiera; quando sarà cotto, lo scarterà, ne toglierà il lardo, lo porrà nel piatto *proprio* con una salsa alla Spagnuola, che farà come segue:

Passerà in una casseruola sopra il foco un poco d' oglio, tre scalogne, uno spicchio d' aglio, ed un mazzetto d' erbe diverse; indi ci porrà quattro coscie di ranocchie, farà soffriggere leggermente, e ci unirà un bicchiere di vino di sciampagna, e bagnerà con *culì* di magro, per la quantità, che avrà bisogno di salsa; ci porrà poco sale, e pepe, farà bollire dolcemente un quarto d' ora, disgrasserà, passerà per setaccio, ci unirà del succo di limone, e la verserà sopra dello storione.

Dentice alla Monarca. Sgargerà, squamerà, sventrerà un fresco Dentice di rotoli quattro, gli spunterà la coda, e le *notatoje*, lo laverà più volte, lo legherà con spago, lo porrà in una *pisciera* con fette di lardo, e prosciutto sotto e sopra, fette di cipolla, e di carota, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, quattro teste di garofani, sale, e pochi granelli di pepe sano: ci porrà un bicchiere di vino bianco bollente, e brodo chiaro ancora bollente, che il pesce resti coperto, ci adatterà un foglio di carta sopra, e quindi il coperchio *proprio*, lo farà cuocere con foco sotto, e sopra: allorchè sarà cotto, lo toglierà, con tutta *l' anima* della *pisciera*, e lo porrà sopra di una caldaja con acqua bollente, per tenerlo al caldo col vapore dell'acqua; passerà quel brodo pel passabrodo, raccogliendo le erbe meno il mazzetto, riporrà tutto in un' altra casseruola, facendo scuocere col medesimo brodo; passerà per setaccio, disgrasserà questo estratto, ci porrà delle olive bianche dissossate, ma pria cotte; ci porrà un succo di limone, lo riscalderà, e lo verserà sul dentice, che scioglierà, e lo porrà nel piatto *proprio*, e così lo servirà.

---

ra, e delicata. La sua pesca principia nella primavera, e dura tutta l' estate, nel cui tempo partorisce, d' onde si hanno le porcellette.

Credo da tanto in tanto segnare delle note, onde far conoscere qualche cosa d' istoria, per intelligenza de' miei Alunni dilettanti.

Arrosto di Capetone. Pulirà benissimo rotoli due e mezzo di capetoni, (1) che non sieno più di due: ci taglierà le teste, e le code, e li ridurrà in giusti pezzi, li laverà, li asciugherà, e li porrà a *marinare*, con oglio, succo di limone, e sale; quindi l' infilzerà allo spiedo framezzandoli con foglie d' alloro, e lo farà cuocere arrosto con foco dolce, ma che sia ben cotto; e quindi lo sfilzerà, e lo porrà nel piatto *proprio* con fettoline di limone.

Fette di merluzzo con salsa agro-dolce. Prenda ventiquattro fette di fresco merluzzo, le laverà, le asciugherà, le farinerà con fior di farina, e le friggerà color d' oro, farà pria la salsa agro-dolce, così:

Porrà in una casseruola una caraffa, e mezzo di ottimo aceto, una libbra di zucchero di cucina, mezz' oncia di cannella, e garofano in polvere, grana due di pignoli, grana tre di passerini, once quattro di cedro candito triturato, un pochino di sale, e pepe, e farà bollire, e cuocere; ci porrà un poco di fior di farina, e la farà restringere; accomoderà le fette di merluzzo nel piatto *proprio*, ci verserà la salsa, ci farà una guarnizione di fette di limone, e lo servirà.

---

(1) *Capetone*, o *Anguilla*. L' Anguilla è il solo pesce di acqua dolce, che entri nel mare, e quelle che quivi si prendono, vengono dai fiumi ove nascono. Le Anguille delle acque correnti hanno il ventre più bianco, e più lucido, e il dorso più bruno morato. Intorno alla generazione delle Anguille grazie alle osservazioni del celebre *Vallisnieri*, è dimostrato, che sono vipere, e traggono la loro origine dalle uova. Queste uova si sviluppano nel ventre della madre, e mettono alla luce le sue Anguilline belle, e vive. Questo pesce genera ovunque siavi acqua dolce, eccettuato del Danubio, e gli altri fiumi, che in esso si scaricano. In Pietroburgo, e Parigi sono grossissime. Nella nostra Italia abbiamo quelle del lago di Comacchio, di Garda, di Bolsena, ed altri luoghi, ove le acque sono limpide, e nette; queste sono di un ottimo sapore, e molto grosse. In Napoli i capitoni hanno il loro gran pregio; e finalmente quelle prese alle foci del Tevere sono esquisite, ed in Roma molto stimate.

La carne dell' Anguilla è tenera, molle, nutritiva, e saporosa, ma siccome contiene molte parti lente, grossolane, e vischiose, così si rende difficile a digerirsi, e produce de' sughi densi, ed eccita de' flati.

In Francia, e Russia, si comprano le Anguille vive tutto l' anno. In Italia la loro pescagione è nell' Inverno, e Primavera, e si comprano ordinariamente morte.

Minuta del Pranzo XI.

Zuppa al bagno-mario 2. Fritto d' Anguille. 3. Calamaretti ripieni all' Italiana. 4. Cotelette di cefalo. 5. Storione alla Tartara. 6. Morene al siviero.

PRATICA.

Zuppa al bagno-mario. Porrà in una casseruola due caraffe di buon brodo di magro V. al capitolo de' brodi, una caraffa di fiore di latte, once otto di parmigano grattuggiato, sale a proporzione, farà scaldare sopra il foco, e poscia passerà al setaccio; indi farà raffreddare. Batterà benissimo dodici ovi, e li unirà col brodo suddetto, che lo porrà in una piccola marmitta di rame, e farà cuocere al bagno-mario, cioè, farà bollire la piccola marmitta in una più grande con acqua. Nel momento di servire, prenderà con un cucchiajo delle piccole porzioni della dose, le porrà nella zuppiera, in dove ci verserà il brodo chiaro di magro, già fatto, e la servirà.

Fritto d' anguille. Prenda rotoli due, e mezzo d' anguille, le taglierà in *rocchi* lunghi tre dita traversi li dividerà in due, ci tolga la spina, e ci farà degl' *intacchi* col coltello sopra i lati, li *marinerà* con sale, pepe, fusti di petrosemolo, filetti di cipolletta, tre garofani, quattro foglie d' alloro in pezzi, un poco d' aceto, o succo di limone; dopo un' ora li sgoccioli dalla *marinata*, l' infarinerà, e li friggerà di bel colore, o con oglio, o con strutto; li accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e petrosemolo fritto per sopra.

Calamaretti ripieni all' Italiana. Prenderà rotoli tre di mezzani calamaretti, li pulirà di tutto, e li laverà; farà una farsa di pangratto, origano, capperini, olive, pignoli, alici salse, petrosemolo tutto trito impastando con poco oglio, sale, e pepe, e con questa farsa ne riempirà li calamaretti: porrà in una casseruola once sei d' oglio, quattro cipollette trite, e petrosemolo, e farà soffriggere; ci scioglierà fuori del foco due alici salse passate al setaccio, e bagnerà con un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco *secco*, ed un poco di *sugo* di magro, o *culì* di pomidoro; farà bollire un momento, e quindi ci porrà

li calamaretti, e le loro gambe, e li farà cuocere circa un quarto d'ora; quindi ci porrà de' pignoli, e de' passerini; disgrasserà un poco, e li servirà, con poca salsa, e succo di limone, e *sugo* di pomidoro, li porrà nel piatto *proprio*, e li servirà con guarnizione di crostini fritti.

Cotelette di cefalo. Pulirà benissimo di tutto tre cefali, di un rotolo l'uno, dopo di averli lavati, li asciugherà, e li dividerà nel mezzo, lungo la schiena, e li dividerà in due parti, li dissosserà del tutto, ci toglierà la pelle, e li taglierà in pezzi triangolati a guisa di cotelette, infilzerà in uno di detti angoli una zampa di gambero cotto: *marinerà* queste cotelette con sale, pepe, ed oglio, indi le spolverizzerà di pan-gratto; le farà cuocere sulla gratella di bel colore; le accomoderà nel piatto *proprio* con sotto una salsa di pomidoro con filettini di tartufi.

Storione alla Tartara. Farà *marinare* in una terrina per due ore, una fetta di storione di rotoli tre con oglio, sale, pepe, fette di cipolla, due foglie d'alloro in pezzi, fusti di petrosemolo, basilico, quattro fette di limone senza corteccia; prenda lo storione, bene bagnato della *marinata*, lo spolverizzerà di pan-gratto, e lo farà cuocere di bel colore dolcemente sulla gratella. e lo servirà nel piatto *proprio* con sotto una salsa chiara all'*Aspic*, così:

Porrà in una casseruola mezza caraffa di brodo buono di magro, ci porrà una fetta di limone scorzata, uno spicchio d'aglio, otto coriandoli, un poco d'aceto consumato, sale, e pepe; farà bollire mezzo quarto d'ora, e la passerà alla salvietta, o al setaccio, e questa la porrà come sopra sotto la fetta di storione.

Morene al siviero. Prenda rotoli tre di grosse morene, le laverà benissimo, ci taglierà le teste e le code, le spellerà, e tutti questi estremi li porrà in una casseruola a bollire con acqua, un bicchiere d'aceto ottimo, quattro teste di garofani, quattro stecchette di cannella, due cortecce sottilmente tagliate di limone, e portogallo, e farà tutto scuocere; passerà quindi per setaccio questo brodo, lo riporrà nella casseruola; in dove ci farà cuocere le morene, che le taglierà a pezzi non più lunghi di quattro dita divisi per metà, e toltone le spine: quando sarà cotto il pesce, lo sgocciolerà dal brodo, e lo porrà ind sparte: porrà in quel brodo, tanto zucchero, ed aceto, quanto dia il gusto di agro-dolce, ci porrà mezza libra di cedro can-

dito triturato, pochi pignoli interi, e passerini, e pochi pistacchi a filetti, e farà bollire: quando si sarà tutto bene incorporato, ci porrà un pochino di fior di farina, ma *setacciandocelo*, e quindi ci porrà il pesce, onde si medesimi nella salsa, e così le servirà.

Minuta del Pranzo XII.

Zuppa alla Rena. 2. *Lesso di Cecinelli* 3. Entremets *all' Inglese di frutti di mare.* 4. *Pesce solmone in oglio con salsa di capperi.* 5. *Arrosto di triglie.* 6. *Gelo di ragoste malbrè.*

PRATICA.

Zuppa. Farà un buon brodo chiaro di pesce, come al suo capitolo, farà le croste di pane bruscato, le porrà nella zuppiera, ci verserà poco brodo di pesce, per quanto il pane s' inzuppi, e sopra ci verserà un *culì* alla *Rena*, che farà così: pesterà nel mortajo ben fine once sei di mandorle dolci, aspergendole con un poco di brodo chiaro, onde non diano oglio; indi ci unirà della polpa, o di ranocchie, o di scorfano, che abbiano cotto in brodo, dipoi una polpa di pane spungata nel brodo, e premuta; allorchè sarà tutto ben pesto lo scioglierà con buon brodo, ci porrà dieci torli d' ovi freschi, e passerà per setaccio ben forte, lo porrà quindi in una piccola marmitta di rame, lo farà cuocere al bagno-mario, e finalmente lo verserà nella zuppiera, e così servirà la zuppa alla *Rena.*

Lesso di Cecinelli. Prenda rotoli due di freschi cecinelli, ma di quelli *veraci*, che per conoscerli debbono essere *biondi*, li laverà più volte, e li sgocciolerà nel setaccio; li porrà poi in una casseruola con acqua, mezza caraffa d' aceto bianco, ma ottimo, sale, fette di limone, e poche foglie d' alloro, e dolcemente li farà bollire, li farà raffreddare nel brodo medesimo, altrimenti si frangerebbero tutti; dipoi li sgocciolerà col mezzo del setaccio, e soli li porrà nel piatto *proprio*, aspergendoli sopra di petrosemolo trito finissimo, servendoli con succo di limone, moltissimo oglio, sale, e pepe, o nelle salsiere, o finalmente con le carafine, *uso pedantesco.*

Antremè *all' Inglese di Frutti di mare.* Porrà in una casseruola due grosse carote tagliate in grossi dadi, con

due rape similmente, pochi prugnoli, o fonghi freschi (se ne è la stagione) una fetta di prosciutto (1), once quattro di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, con un poco di basilico; farà soffriggere, e quindi ci porrà un pochino di fior di farina, bagnando con un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco, consumato una quarta parte (*ossia bollente, e ristretto*) ci porrà ancora un bicchiere di brodo colorito; farà bollire dolcemente, e consumare al suo punto, quindi ci aggiungerà due once di pistacchi *sbollentati*, cioè pelati, interi, e ben verdi; ci porrà una dozzina di piccole cipollette cotte; dipoi ci porrà, due dozzine di ostriche, ma quelle del Real Sito del Fusaro, altrettanti di grossi cannolicchi, una cinquantina di gongole grosse, poche patelle, e una dozzina di dattili (*di mare già*): tutti questi frutti di mare lessati pria e puliti da' loro *testacei*; se v' ha di bisogno un poco di sale, e pepe; farà bene riscaldare, ma non bollire; ne tolga il prosciutto, ed il mazzetto; disgrasserà, ci porrà del succo di limone, e servirà questo *antremè* nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti.

Pesce Solmone *in oglio con salsa di capperi.* Prenda un grosso pesce SALAMONE (2) salato detto *Solmone*, lo dissal-

---

(1) *Prosciutto* per dileguare qualunque satira, descrivo la presente nota, onde qualche maligno spiritello dir potesse, e come si fa un pranzo di sei piatti di pesci, e ci si adopera il prosciutto; mio caro ho il bene di dirgli, che se bene avesse capito lo spirito della presente mia quinta edizione divisa in quattro sezioni, non tende all'oggetto di formare un pranzo di sei piatti di pesci, ma l'acutezza dell'ingegno per quanto più potrò di diversificare sempre le mie edizioni, onde attirare la curiosità de' miei cari amici dilettanti di GASTRONOMIA nella diversità delle composizioni, facendo umilmente osservare, che per questa presente quinta edizione divisa in quattro sezioni per cento pranzi presenta ciascuna di esse cento cinquanta piatti delle medesime materie tutti diversi.

(2) SALAMONE questo è grosso, ed eccellente pesce di mare, che ama l' acqua dolce, ciò che lo rende di un sapore assai grato; a tale oggetto entra ne' fiumi nel principio di Primavera, osservandosi, che in questa stagione è più grasso, e di miglior gusto, che in qualunque altra, ed in altre molto superiore a quello, che alcuna volta si prende nel mare: ma allorchè ha dimorato più di un' anno in un fiume diviene pallido, secco, magro, e di cattivo sapore.

Il migliore deve essere grosso di un' età media, corto, rossastro,

zerà in acqua fresca almeno due volte al giorno per due giorni lavandolo sempre; lo ravvolgerà in un panno-lino legato, o cucito, e lo lesserà con acqua, una caraffa d'aceto, limoni, e portogalli fettati, foglie d'alloro, teste di garofani, e due stecchette di cannella; frattanto farà la

Salsa di capperi.

Triturerà once otto di capperi, (badando, che debbonsi sempre preferire quelli in aceto) li porrà in una casseruola piena d'acqua, e farà scuocere, li passerà per setaccio, riporrà l'estratto nella casseruola, ci porrà once quattro d'oglio perfettissimo, poco pepe, e farà restringere ad una giusta salsa; ci porrà un pochino di fior di farina, per legarla, un pochino di zucchero, e gran succo di limone; svolgerà il pesce *solmone*, lo porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà la salsa.

Arrosto di Triglie. Sgargerà, e sventrerà dodici fresche triglie, non più di quattro a rotolo, altrimenti non sono buone per arrosto, le laverà benissimo, le asciugherà, e le porrà in una terrina con oglio, sale, e poco succo di limone; roventerà la gratella, ce le adatterà, e le farà cuo-

---

è pescato in acqua chiara, e corrente; la sua carne è tenera, delicata, e saporosa. Il boccone migliore di questo pesce è la *Hure*, ossia la testa con parte del collo, poscia viene il ventre detto panzetta, ma siccome questa parte è molto grassa non conviene per conseguenza gran cosa allo stomaco.

In Francia se ne prendono de' molti buoni nella SAINE, la LOIRE, ed assai più nella GARONNE. In Germania nel RENO, in Inghilterra nel TAMIGI; inoltre tutti i fiumi del Norde abbondano di SALAMONI, e segnatamente in Pietroburgo sono delicatissimi quelli presi nella NEVA. I fiumi di Spagna, e di Portogallo somministrano anch' essi di questi ottimi pesci. I Spagnuoli, i Russi, ed altre nazioni usano di salarlo per conservarlo, e farne commercio col trasportarlo ne' Paesi esteri, e specialmente in Italia, ove siamo privi di sì buon pesce. La sua pescagione si fa di Primavera nel cui tempo è migliore, e questa continua l'estate, e l'autunno. Il fegato di questo pesce, i latti, e le uova sono molto stimati, e si possono preparare in diverse maniere.

Non sarà disgradevole questa nota dappoichè potrà trovarsi il mio caro lettor dilettante in qualche parte come di sopra, e potrà ocularmente conoscere questa mia descrizione istorica, circa la bontà, e pescagione di questo pesce.

cere arrosto, bagnandole spesso con l'oglio; divenute ben cotte, e sugose, le porrà nel piatto *proprio* con insalatina sotto, e così le servirà.

Gelo di ragoste malbrè. Prenderà due scorfani bastantamente grandi di un rotolo, e mezzo, o due, li pulirà benissimo di tutto, prenderà un merluzzo di un rotolo, ed un cefalo dello stesso calibro, e li pulirà come sopra, tagliando a questi ultimi, la testa con un poco di pesce appresso, e le code, pur così, e dopo di aver tutto ben lavato, porrà tutto in una marmitta di rame con mezza caraffa di ottimo aceto, due bicchieri di vino di sciampagna, ed acqua molta: porrà la marmitta a bollire dolcemente per quanto comodamente potrà schiumare, che eseguirà benissimo questa prima operazione: quando li corpi del merluzzo, e cefalo saran cotti, diligentemente li toglierà, conservandoli pel pranzo venturo, volendo badare ancora alla economia, perchè con essi ci faremo un bel pasticcio: dopo di ciò porrà nella marmitta quattro teste di garofani, quattro stecchette di cannella, due cortecce di un portogallo, e di un limone sottilmente tagliate per quanto meno di bianco vi sia, e farà tutto scuocere; e laddove il brodo mancasse, ce ne porrà dell' altro, cioè, acqua bollente; passerà tutto per setaccio, e quindi per una salvietta bagnata: riporrà questo brodo in una casseruola, e cercherà di chiarirlo con chiara d' ovi ben battuti, e portato alla sua perfezione di limpidezza, ci porrà del zucchero fino, e tanto, per quanto ci dia buon gusto, badando, che deve gustarsi più l' agretto, come pure dovrà badare, che il brodo sia vischioso, in caso contrario lo farà ancora bollire, ma dolcemente: frattanto lesserà due vive ragoste di un rotolo l' una; ne ricaverà tutto il frutto non escluso quello delli loro artigli, e la polpa delle code la fetterà non molto sottile. Farà raffreddare il brodo nel quale ci porrà una, o due prese di ottimo rum, o maraschino, o di limone, o di menta, quello che più di questi le piacerà; ne porrà un poco in una casseruola proporzionata, quella precisamente, che dovrà figurare la forma del *malbrè*, e la farà gelare con neve sotto, e sopra, quando ciò sarà perfezionato, ci farà un lavoretto di gamberi cotti scorzati, filetti di tartufi cotti (purchè piacciono) dei filetti di carota cotta, e dei cannolicchi lessati, sopra ci porrà delle fette, e frutti delli artigli delle ragoste, e ci porrà dell' altro brodo, e farà

gelare di nuovo, e così replicherà finchè avrà piena la casseruola, che la terrà in neve sino a che sarà perfezionata la forma. Adatterà sopra la casseruola una salvietta perchè vadi nel piatto *proprio*, rivolterà la casseruola, e sembrami già di vedere questo bellissimo *malbrè* di una bella figura, e degno del mio caro esecutore, mio amico dilettante di GASTRONOMIA.

Minuta del Pranzo XIII.

Zuppa di cannolicchi. 2. Lesso di pesce palombo al rum, con salsa alla marinara. 3. Pasticcio di pesce. 4. Filetti di palaje alla besciamella. 5. Ostriche al vino di sciampagna. 6. Spumette di pesce polverate di zucchero.

PRATICA.

Zuppa. Laverà rotoli tre di cannolicchi (1), li lesserà, ne

---

(1) *Cannolicchi.* Genere di conchiglia della classe delle BIVALVE, appellata da' Francesi *manche de Couteau*, e da Veneziani *Cappa lunga.* Se ne distinguono di tre specie buone a mangiarsi, sotto le denominazioni di COMUNI, di FERRATI, e di STORTARELLI; e queste specie si dividono in maschi, e in femmine.

Il COMUNE sopra di un fondo alquanto bigio ha delle macchie tendenti al pavonazzo. Il FERRATO è così detto da' pescatori, ed è gigantesco, essendovene de' lunghi più di un palmo, ma sono più rari. Lo STORTO è più picciolo del COMUNE, assai più lucido, e scriziato di più belle macchie. Vivono codesti animali entro a buchi profondi da loro formati nell' acqua, ed il buco stesso che giunge sino alla superficie della stess'arena, che lo fa ravvisare al pescatore, il quale scavandola tosto col piede ne cava fuori immediatamente il *Cannolicchio.*

Abbondano molto codesti *testacei* nel golfo, e spiaggie di Napoli vicino le rive. Abbondano anche nel mare Adriatico dalla parte di Venezia.

Si pescano tutto l'anno, ma le loro stagioni migliori sono nell'Autunno, e Primavera vivono di acqua, e di arena.

I *Soleni* si mangiano crudi, e cotti. La loro carne è bianca, dolce, di un sapore esquisito, ed ha le medesime proprietà, che quella dell'*Ostrica*, benchè alcuni la credono alquanto più dura alla digestione.

Codesto frutto di mare è eccellente per brodi, e zuppe di magro, e viene servito inoltre sulle mense più delicate.

Il COMUNE passa per essere migliore degli altri. Si conservano per alcuni giorni tenendoli legati insieme in un fascio, ed in un luogo alquanto fresco.

raccoglierà il frutto, che conserverà; porrà quel medesimo brodo in una marmitta di rame con altra acqua, in dove ci porrà una cipolla, due selleri bianchi, due pastinache ben raspate, e divise per metà alle quali ne toglierà quella nervatura, un mazzetto di petrosemolo con cerfoglio, quattro teste di garofani, due stecchette di cannella, ed once dodici di ottimo oglio, oppure butirro, come più le piacerà; farà tutto scuocere, passerà per setaccio, riporrà il brodo in una casseruola, e cercherà di chiarirlo con chiara d'ovi *montate:* portato alla sua perfezione ci porrà il frutto delli cannolicchi perchè si riscaldassero; farà intanto dei dadini di pane fritti, li porrà in zuppiera, frammezzandoci delle vongole ancora, e quindi ci verserà il brodo, e la servirà.

Lesso di pesce palombo al rum, con salsa alla marinara. Prenderà un bel pezzo di rotoli tre di grosso pesce palombo lo laverà, e lo lesserà con acqua, una caraffa d'aceto, fette di limone, e portogallo, teste di garofani, e stecchette di cannella, poche foglie d'alloro, e sale; ma lo ravvolgerà in un panno-lino: cotto che sarà, lo farà raffreddare nel suo brodo medesimo; quindi lo sgocciolerà, lo scioglierà, lo asciugherà, e lo dividerà in due metà per lungo, togliendone la spina: queste due metà le porrà in una terrina coperte di ottimo rum, e ce lo terrà per moltissime ore; farà la salsa alla marinara, così:

Pesterà grana due di menta, e petrosemolo, ma che queste erbe sieno fatte a foglie, ci pesterà ancora la polpa di una pagnotta di grana due spungata in ottimo aceto, e premuta; quindi ci pesterà dieci torli d'ovi duri, poscia once quattro di cedro candito, ma pria triturato finissimo, ci porrà poco sale, e pepe, e ripesterà; passerà questa composizione per setaccio, e raccogliendone l'estratto, ci porrà una quarta d'oncia d'ottima polvere di cannella, e tanto zucchero *fiorettato*, per quanto ci dia buon gusto, non potendone qui dare la proporzione, non conoscendo adesso che scrivo, che qualità d'aceto Ella ci metterà; e lo scioglierà con aceto, portando la salsa ad una giusta densità; porrà questa salsa nel piatto *proprio*, e sopra ci adatterà le due metà del pesce palombo sgocciolato dal rum, e così lo servirà.

Pasticcio di pesce. Farà la pasta frolla giusta il suo capitolo con due libbre di fior di farina; farà un trito di grana quattro di bianche scarole, che bene laverà, le porrà in

una casseruola con once tre d' oglio ottimo, o butirro, once quattro d'alici salate ben pulite, e spinate, e triturate, del sale, e del pepe, e le farà soffriggere, e cuocere dolcemente; ci porrà grana due d' olive dissossate, grana due di capperini, grana due di pignoli, e farà tutto cuocere; porrà questa composizione in un piatto grande a raffreddare, e la disgrasserà; quindi levigherà la pasta frolla della spessezza di uno scudo, e mezzo, la porrà in una tortiera proporzionata, in essa ci porrà la metà di quella scarola, quindi ci porrà li corpi del merluzzo, e del cefalo conservati del pranzo precedente come dissi, ben puliti, e spinati, e ben disposti, e sopra, l'altra metà della scarola; poi ci porrà l'altra pasta, ci farà un grazioso bordino, e farà cuocere, o nel forno, o sotto al fornello, e caldo lo scivolerà nel piatto *proprio*, e lo servirà. Similmente potrà fare de' pasticcetti, volendo, in vece del pasticcio.

Filetti di palaje alla besciamella. Prenderà una dozzina di ranocchie ben pulite, le taglierà in quarto, e le porrà in una casseruola con once tre di butirro, una cipolla in dadini, ed una carota, delle radici di petrosemolo, un sellero; ma il bianco, due garofani, once quattro di prugnoli freschi, o due, de' secchi rammollati, porrà sulla fornella a soffriggere, quando principia ad asciugarsi ci porrà un poco di fior di farina, bagnerà con latte di vacca, o di capra, ed un poco di brodo, ci porrà del sale, del pepe, e pochi coriandoli; farà bollire dolcemente per mezz' ora, passerà poscia alla stamina senza premere, e baderà, che il *culì* non sia nè molto, nè poco legato; lo porrà in una casseruola *piatta* nella quale ci farà scaldare, ma non bollire li filetti delle palaje, che ne prenderà rotoli tre, che non sieno non più di quattro, non meno di tre, le pulirà benissimo, e le friggerà, ne ricaverà li quattro filetti, e li porrà nella salsa come sopra; questi filetti li dividerà in due per corto; porrà nel piatto *proprio* un poco della salsa, quindi le palaje, e così continuerà suol per suolo, salsa, e filetti di palaje; ci farà una polverata di pan-gratto, ed un poco di butirro liquefatto ci farà un bordino di crostini fritti, o di pasta, porrà il piatto sopra di una fornella, soltanto arroventata, e sopra il fornello con poco foco, e così sarà servito.

Ostriche al vino di sciampagna. Prenda sessanta ostriche, quelle grandi del Real sito del Fusaro; diligentemente ne toglierà il frutto delli loro testacei, che porrà sopra un setac-

cio, con sotto un piatto, acciò riceva la loro acqua sgocciolando; porrà quindi questa in una piccola casseruola, con un poco di brodo di magro, pepe, petrosemolo, quattro cipollette, una punta d'aglio, piacendo, il tutto trito, once tre di butirro, un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco bollente consumato per metà, un pochino di farina, e farà bollire, e consumare al punto di una salsa legata; ci porrà a scaldare le ostriche, ma senza bollire; le porrà nel piatto *proprio* con la salsa medesima, con guarnizione di crostini fritti al butirro.

Spumette di pesce polverate di zucchero. Pesterà un rotolo di polpa di merluzzo, con once sei di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, ci pesterà ancora, once sei di parmigiano grattuggiato, poca spezie, once quattro di zucchero, ed once due di ceci secchi, e poi cotti; passerà per setaccio ben forte, quindi a questo estratto ci unirà quattro chiara d'ovi montate alla fiocca, e poscia li torli, e medesimerà bene tutto. Farà *fumare* nella padella dello strutto, e con un cucchiajo da zuppa, bagnato nello strutto medesimo prenderà di quella composizione, e farà friggere, gondolando sempre la padella, facendole di color d'oro, le farà sgocciolare sopra carta *floscia*, le accomoderà nel piatto *proprio*, con salvietta sotto, polverandole di zucchero, e le servirà.

Minuta del Pranzo XIV.

Zuppa di gamberi. 2. Calamaretti in bignè. 3. Storione alla Italiana. 4. Antremè di Cannolicchi. 5. Arrosto di spinole. 6. Pasticcetti farsiti di angine al rum.

PRATICA.

Zuppa. Prenderà rotoli due di ottimi gamberi, e precisamente quelli detti *mazzacogni* li laverà, e li lesserà; ne scorzerà le code, e ne conserverà il frutto; di tutto il rimanente e de' loro corpi li pesterà nel mortajo, e porrà in una marmitta quel brodo primiero, e tutto il pesto, con un grano di petrosemolo, due pastinache ben pulite, una bianca cipolla, una grossa rapa, due selleri, quattro teste di garofani, due stecchette di cannella grana due di cerfoglio, sale, poco pepe, once otto d'oglio ottimo, o butirro, come più le piacerà, riempirà la mar-

mitta d'acqua, e farà tutto scuocere, che se non lo è ancora, ci riporrà dell'altra acqua bollente; quindi passerà per setaccio, dovendone ricavare quasi tre in quattro caraffe di brodo; farà dei dadini di pane fritti da sei pagnotte di grana due, li porrà in zuppiera, ci porrà le code de' gamberi, ci verserà il brodo bollente, e la servirà.

Calamaretti in bignè. Prenda rotoli due, e mezzo di calamaretti non più di otto nove a rotolo, ma tutti eguali, li laverà benissimo, ne toglierà diligentemente il fiele, la spada, e le gambe, e li riempirà, con pan-gratto, origano, capperini, olive, ed alici salse tutto trito, del sale, e del pepe, ed impastato con poco olio; li farinerà, e li friggerà, o nell'oglio, o nello strutto, friggerà le loro gambe, accomoderà nel piatto *proprio* una salvietta, ci porrà a piramide li calamaretti, con le loro gambe, e petrosemolo fritto per guarnizione, e li servirà.

Storione alla Itatiana. Prenderà una bella fetta di Storione di rotoli due, e mezzo, la *larderà* di lardelli, di lardo, e prosciutto, la porrà in una casseruola con lardo liquefatto, un trito di petrosemolo, cipollette, quattro garofani, un mazzetto d' erbe diverse, con un rametto di finocchio, sei coriandoli, sale, pepe, e lo farà soffriggere; quindi la porrà in un' altra casseruola con sotto delle fette di vitella, e tutto il suo condimento, coprirà con fette di lardo, ed un foglio di carta; farà cuocere con piccolo foco, sotto, e sopra, e bagnerà con un bicchiere di vino di sciampagna o altro vino bianco bollente. Quando lo storione sarà cotto, lo toglierà, lo asciugherà dal grascio, lo porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà il *fondo* della casseruola passato per setaccio, con *culì* di pomidoro misto insieme.

Antremè di Cannolicchi. Lesserà rotoli due di cannolicchi, ma di quelli mezzani, ne ricaverà il frutto, ne toglierà li gusci, passerà quel brodo per setaccio stretto, onde non ci cada dell' arena, lo riporrà in una casseruola a bollire, e restringersi con once tre di ottimo butirro; quindi ci porrà, tre tornesi di petrosemolo, menta, e maggiorana triturate quasi in polvere, con due cipollette similmente; ci porrà, due once di tartufi ben puliti a filettini, con once sei di magro prosciutto ancora in filettini, poco sale, e pepe, e farà cuocere dolcemente; ci porrà un filetto d' aceto, un pochino di zucchero, ed un pochino di fior di farina per darci una liga: portato che l' avrà ad una giu-

sta salsa, la gusterà dovendo superare l'agretto; la porrà nel piatto *proprio*, e sopra come una rosa ci accomoderà li frutti de' cannolicchi, con una guarnizione di crostini fritti tagliati a biscottini lunghi che una punta entri nella salsa, e l'altra figuri al di fuori, intersecandocì, un mezzo guscio di cannolicchio, e per farmi meglio intendere, uno sì, ed uno nò con li crostini, e così servirà quest' *antremè*.

Arrosto di spinole. Scargerà, e pulirà il ventre a tre spinole di un rotolo per cadauna, oppure due di rotoli tre, le laverà più volte, e le porrà a *marinare* con oglio, sale, e poco succo di limone; le porrà sopra di una roventata gratella, e le farà arrosto, ben cotte, e sugose, le porrà nel piatto *proprio* con sotto scarola trita; ed in tavola si serviranno con oglio, ed aceto, quì si deve servire la salsa con l' uso delle carafine, perchè non è PEDANTESCO, anzi . . . . .

Pasticetti farsiti di ancine al rum. Farà la pasta frolla con due libbre di fior di farina giusta il suo capitolo delle paste, ne farà de' pasticcetti, cioè, porrà la pasta levigata della spessezza di uno scudo e mezzo nelle formette, e le farà cuocere sotto al fornello vuote, e le farà raffreddare; frattanto farà un trito finissimo di petrosemolo, menta, tartufi, e prosciutto magro; porrà questo trito in una picciola casseruola con un poco di brodo, e farà ben cuocere, con un filetto di ottima malaga; quando tutto è cotto lo porrà in un piatto a raffreddarsi; frattanto diligentemente toglierà dalle grosse ancine (1) li spicchi, li porrà in una

---

(1) *Ancine.* Gli ECHINI detti volgarmente quì in Napoli *Ancini*, sono conchiglie della classe delle *moltivalve*. Se ne distinguono non solamente di varie grandezze, ma eziandio di varie specie, e colori. Lasciando io di parlare di quelli, che non sono di alcun uso, dirò qualche cosa de' rimanenti, che sono buoni a mangiarsi.

Gli ECHINI buoni a mangiarsi sono di due specie differenti. Uno dicesi *Echino Comune*, e l'altro *Castagnola*. Il corpo dell' ECHINO *comune* ha d' ordinario la grandezza di un melarancio compresovi le spine, che lo circondano, e la sua forma può dirsi *emisferica*. Il colore sì del corpo, che delle spine è estremamente vario; taluni ECHINI avendolo nero, altri di color castagno: ve n' ha de' biondi, e de' violetti, e codesti colori sono anche variamente degradati; ve

piccola casseruola con acqua bollente, perchè si *fermino*; e li farà sgocciolare in un setaccio; quando tutto è freddo,

---

n'ha finalmente di quelli, che sù di un fondo di bellissimo violetto hanno le punte delle spine tutte bianche.

Si ritrovano gli ECHINI ne' mari *Jonio*, *Baltico*, *Tirreno*, *Adriatico*, e *Arcipelago*: ma i migliori, e senza contradire i più stimati sono quelli, che si prendono sulle coste, e vicinanze della nostra bella *Napoli*.

L'ordinaria dimora di questi animali è negli *strepoli* degli scogli marini, d'onde escono poscia per pascolarsi; specialmente in mezzo all'*alga* di mare.

La parte più notabile della sostanza dell'ECHINO è l'ovaja, ch'essendo in taluni bianca, in altri gialla, in altri rossa, e quasi in tutti lattaginosa, è disposta nel guscio dell'ECHINO a foggia di una stella, i cui raggi procedono tutti dal centro del guscio medesimo. Codesta ovaja, ch'è in verità assai delicata, e saporosa, è quella, che purgata dagli intestini dell'animale che la circondano, serve di cibo nelle mense. Il tempo in cui l'ovaja suol essere ripiena notabilmente, e feconda, è propriamente ne' mesi di Gennajo, e Febrajo: a misura che si avanza la stagione dopo de' mesi accennati, gli ECHINI vanno deteriorando nella loro qualità, e divengono meno buoni a mangiarsi. Le fasi della luna nulla contribuiscono alla loro buona, o cattiva qualità: vi contribuiscono però moltissimo i varj siti ov'essi allignono, per cagione della diversità de' pascoli, che loro somministrano, siccome è noto agli stessi Pescatori.

Gli ECHINI detti *Castagnole* distinguonsi dai *Comuni* mercè la loro picciolezza, e delicatezza. Difatti non eccedono in grandezza ad una delle più grosse castagne, e le spine sono corte, e minute. Il colore è quasi sempre un cannella, o biondo verdastro.

La struttura dell'animale è la medesima di quella degli *Echini comuni*, e il loro sapore si reputa da molti essere più delicato. La loro stagione propria è in tempo del carnevale.

L'ovaja degli ECHINI si mangia cruda, e può apprestarsi ancora in cucina, secondo più, o meno l'ingegno, ed acutezza di colui, che n'eleva, il pensiero, l'idea, l'immaginazione, per essere stimato il miglior frutto di mare, che siavi: facilita la digestione, eccita l'appetito, e somministra un nutrimento umidetto, e leggiero, il quale secondo *Galeno* è valevole ad accomodare, e coroborare lo stomaco; che poi netti il ventre è quasi affermato da tutti i scrittori; onde si può concludere, che non produca alcun cattivo effetto, se non che mangiandone con eccesso, dappoicchè ben si conosce da tutti, *che ogni eccesso è vizioso.*

Gli ECHINI si debbono scegliere assai recenti, pieni di uova, ed aperti poco prima, o nell'atto di mangiarli; essendo per altro la loro ovaja assai tenera, e delicata, ne deriva per conseguenza, che

sformerà le formette, ci porrà pria un poco di quella farsa, sopra ci accomoderà dei spicchi delle ancine, e finalmente ci porrà un poco di ottimo rum; accomoderà una salvietta nel piatto *proprio*, e sopra ci porrà li pasticcetti formati a piramide.

Minuta del Pranzo XV.

Sartù di riso con pesce. 2. Alici con salsa alla remolada. 3 Merluzzi panati alla Sen-clù. 4. Baccalà alla spagnuola con salsa di noci. 5. Sottè di vongole con crostini. 6. Tonno all' Inglese.

PRATICA.

Sartù. Prenderà un rotolo, e mezzo del più ottimo riso lo vedrà benissimo, lo pulirà con panno-lino, lo laverà, e lo asciugherà, lo lesserà in una casseruola con acqua, e sei once di strutto; lo rivolterà spesso, non solo che la cottura venisse eguale, quanto non attacchi al fondo; quando sarà cotto, ma non molto, toglierà la casseruola dalla fornella, e nel caso che ci fusse molto brodo ne lo toglierà; ci porrà once otto di parmigiano grattuggiato, e dieci ovi bene battuti, del sale, del pepe, e rivolterà benissimo; riporrà per un momento la casseruola sopra la fornella per

---

gli Echini non si possono conservare più di due, o tre giorni dentro di *sporte*, oppure *cesti* ricoperti di *alga*, di *fuchi*, o di altre erbe marine. Scorso un tal tempo si abbattono le spine, e dimostrano con ciò la seguita morte dell' animale, che il Ciel mi guardi a Lei mio caro lettor dilettante di *Gastronomia*, ed a tutti gli altri Aspiranti per questo divertimento come me loro umilissimo servo Autore, che per dar loro simile divertimento, e per rendere quanto più nuovissima questa mia operetta in Quinta Edizione ho fatigato tre anni per la formazione della medesima, per idearne il pensiero del come la troveranno espressa, per eseguirne gli esperimenti per la buona riuscita rimettendoci de' miei quadrini per mettere a tortura il mio cervello nel sconvolgere immensi volumi di ricercati Autori, onde facilitare la mia idea al già conosciuto, e rendere la massima precisione a tutte le descritte note di storia naturale, come chiaramente si vede, e che mi auguro non saranno disgradevoli, a chi ne intende, e di molta cognizione alla *crassa* ignoranza . . . . . .

fare entrare in *cottura* il formaggio, e l'ovi; baderà, che il riso non deve essere, troppo duro, nè molto morbido, lo verserà in uno, o due piatti grandi, per farlo raffreddare; dipoi prenderà una casseruola proporzionata per fare il sartù, la vernicerà di strutto, e la ingranirà con pan-gratto, ci porrà diligentemente due terzi del riso, e con un cucchiajo lo spanderà per tutta la casseruola con un concavo nel mezzo; in esso ci porrà un raguncino di polpettine di pesce ovi duri in quartini, piselli, funghi, con poco di brodo rosso, legato con fior di farina, riporrà sopra l'altro riso, l'uguaglierà bene; ed ingranirà sopra con altro pan-gratto, e pezzettini di sugna, lo farà cuocere come al timpano: quando sarà ben cotto color d'oro, e non brusciato, lo farà rassettare alquanto, e poi lo rivolterà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Alici con salsa alla remolada. Farà la salsa alla remolada nel seguente modo, taglierà quattro cipolle in fette, le porrà in una casseruola, con once quattro di ottimo oglio, e le farà soffriggere; quando principia a prendere colore, ci porrà un buon bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco, lo farà consumare di nuovo, bagnerà con *culì*, o altro brodo buono, ci porrà una foglia d'alloro, basilico, petrosemolo quattro teste di garofani, due fette di limone scorzate, farà bollire un quarto d'ora, e passerà per setaccio; riporrà l'estratto nella casseruola, ci porrà quattro alici salse, sei once di capperini, un grano di pimpinella, ed un altro di petrosemolo, sei torli d'ovi duri, il tutto trito separatamente, un poco di mostarda, sale, e pepe, once tre di ottimo oglio, succo di limone, farà scaldare, ma non bollire, e la verserà sopra rotoli due di fresche, e grosse alici fritte, che bene pulirà, e così le servirà.

Merluzzi panati alla Sen-clù. Prenda tre merluzzi di un rotolo l'uno, ci spunterà la coda, le spine sul dorso, ed anche quelle sul ventre, aprendoli da questa ultima parte, levandogli la spina senza dividerli del tutto; pesterà dodici torli d'ovi duri l'impasterà con once sei di pan-gratto, once quattro di provola grattugiata, battuto d'ovi, sale, pepe, e petrosemolo trito; farà questa farsa, come se fusse per le polpette; con questa ne riempirà li merluzzi, dandogli la loro primiera forma. Farà liquefare otto once di butirro, stemperandoci due rossi d'ovi, con del sale,

del pepe, e poca raspatura di noce moscata, un poco di basilico in polvere; avvolgerà con questa salsa li merluzzi, spolverizzandoli con pangratto, li porrà per lungo in una tortiera con la schiena al di sopra, li farà cuocere al forno di bel colore; quando saranno cotti li toglierà diligentemente dalla tortiera li porrà nel piatto *proprio*, e ci verserà sopra una salsa di pomidoro, e così li servirà.

Baccalà alla Spagnuola con salsa di noci. Lesserà rotoli due di ottimo baccalà, lo spellerà, lo ridurrà a scaglie, e lo terrà nell' acqua calda; frattanto pesterà ben fino una misura di noci; porrà questo pesto in una casseruola con once sei di butirro, e mezza caraffa di brodo di magro, ci porrà del sale, del pepe, ed un tartufo triturato; farà cuocere la salsa, rimettendoci poco la volta dell'acqua bollente, la passerà quindi per un largo setaccio, e premerà; riporrà l'estratto nella casseruola facendolo alquanto addensare, ci unirà le scaglie del baccalà, farà incorporare, lo porrà nel piatto *proprio*, ci farà una guarnizione di crostini fritti, e lo servirà.

Entremè di vongole. Lesserà rotoli tre di grosse vongole (1), ne ricaverà il frutto, e lo conserverà. Porrà in una casseruola once otto di magro prosciutto tagliato a filettini, con once quattro di tartufi ancora tagliati così, ci porrà once tre di butirro, e farà soffriggere, bagnando con mezzo bicchiere di vino bianco bollente, ci porrà poco pepe, e farà cuocere dolcemente, riponendoci un poco di brodo, ci porrà le vongole, e le farà incorporare. Farà attorno al piatto *proprio* un lavoro di pastine fritte attaccate all'impiedi con un poco di colletta fatta con fior di

---

(1) *Vongole*, o *Gongole*. Son queste conchiglie della classe delle *Bivalve*. *Plinio*, ed *Aldovrando* ne distinguono dieci specie, che si possono dividere in *Scambrose*, o *Striate Rugose*, e *Lisce*.

Codeste conchiglie variano ancora fra di loro per la figura, per il luogo, per il colore, per l'animale, che le abita, e per il sapore del medesimo.

In Napoli se ne conoscono di due specie, sotto le denominazioni di *Gongole comuni*, e di *Gongole veraci*.

La carne di queste conchiglie è di un copioso ed ottimo *sugo*, commendabile cruda, e cotta, ed ha quasi lo stesso sapore, che quella dell'Ostrica, e dello Spondilo.

farina, e battuto d'ovi, e diligentemente porrà nel piatto le vongole, e così le servirà.

Tonno all'Inglese. Prenderà una fetta di tonno di rotoli due e mezzo, lo lesserà con acqua, e sale, e scagliata la sua carne la porrà in una casseruola, e lo servirà sopra con una salsa come segue.

Porrà in una casseruola once sei di butirro, un bicchiere di fior di latte, un pochino di fior di farina, un poco di brodo bianco di magro, once quattro di capperini interi, un poco di petrosemolo trito, pria imbianchito, sale, pepe, e noce moscata; farà stringere sopra il foco, che sia legata una cosa giusta, ci porrà del succo di limone; porrà il tonno nel piatto *proprio* bene sgocciolato, e ci verserà sopra la descritta salsa, e lo servirà.

Minuta del Pranzo XVI.

Zuppa di tagliolini in brodo di pesce. 2. Fritto di seppie. 3. Scorfani in umido. 4. Granata di pesce spada, o altro al bagno-mario. 5. Antremè di lattaroli di mare. 6. Arrosto di Orata.

PRATICA.

Zuppa. Prenda un rotolo di fior di farina, e farà la pasta de' tagliolini giusta il capitolo delle paste, li taglierà di quella larghezza, che più piacerà; frattanto farà il brodo del pesce, giusta il suo capitolo III, §. VIII. Farà bollire alla metà della cottura li tagliolini in una caldaja con acqua molta, li sgocciolerà da quella, come ho detto, a mezza cottura, e li riporrà nel brodo che bolla, facendoli terminar di cuocere, e li servirà in zuppiera.

Fritto di Seppie. Prenda rotoli due e mezzo di fresche mezzane seppie, con diligenza somma ne caverà gli artigli attaccato ai quali vi è il fiele, e ne lo toglierà intero perchè in caso contrario tutto diverrà nero, ne toglierà l'osso, le laverà, e ci darà una piccola lessata, quindi le taglierà a filetti, come pure taglierà gli artigli, ci toglierà gli occhi, e la bocca, farinerà tutto, e friggerà, facendo bene sgocciolare sopra di carta *floscia*, e a piramide l'accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e

l'aspergerà con foglie di petrosemolo fritto, e così servirà questo fritto.

Entrata di Scorfani in umido. Prenda rotoli tre di scorfani, quanto più grandi, li scargerà, li sventrerà, li pulirà, e li laverà, porrà in una casseruola una cipolla bianca, triturata, con once quattro d'oglio, o di strutto, e la farà soffriggere color d'oro, bagnando con poco la volta con acqua bollente; fatto un pochino di brodo, ci scioglierà, sempre rivoltando, un'oncia di ottima conserva di pomidoro, e continuerà a bagnare come sopra, ed aumenterà altro brodo, che passerà ben forte per setaccio, finchè vadano via tutti li frammenti della cipolla; riporrà il brodo nella casseruola, ci porrà del sale, del pepe, ed un grano di petrosemolo triturato finissimo, farà bollire, ed allora ci porrà li scorfani, e li farà cuocere. Questa entrata, la potrà servire semplicemente così, ci potrà fare sempre piacendo, o una guarnizione di piccole cipollette, o di piccioli pomi di terra, o di piselli, o di carcioffi, o di funghi, sempre tutte queste erbe pria lessate, e ben cotte; potrà eseguirla ancora senza la conserva di pomidoro, non volendo il brodo colorito; porrà li scorfani nel piatto *proprio*, e li servirà con poco brodo.

Granata di pesce spada al bagno-mario. Prenda rotoli due di pesce spada, ma la polpa, o tonno, o palamito, o merluzzo, o cefalo, lo pesterà, e quindi ci unirà ancora la polpa di once dodici di pane spungata nell'acqua, e pesterà insieme; passerà per setaccio, ci unirà once otto di provola grattugiata, e battuto d'ovi, del sale, del pepe, e poco petrosemolo trito finissimo: di questa farsa se ne servirà per tante piccole polpettine, che le farà cuocere in brodo di sostanza di magro giusta il capitolo de' brodi, e suo §. Prenderà una forma, o casseruola proporzionata, ci farà una fodera di diverse erbe, e radici cotte: attorno ci farà un'altra fodera della farsa, ma che ci stia ben disposta; nel suo vuoto ci porrà il raguncino delle polpettine, con piselli, filettini di tartufi, fonghi, qualche cipolletta, e dei quartini d'ovi duri, ci porrà ancora un coppino dello stesso brodo rosso con un poco di fior di farina ben legato; ci porrà l'altra farsa, e finalmente tutte le altre erbe; coprirà col suo coperchio; e farà cuocere questa forma, o casseruola al *bagno-mario* in un'altra casseruola con acqua bollente: baderà al punto di sua cot-

tura ; la rivolterà sopra un coperchio di casseruola perchè se ne sgoccioli tutta l' acqua che forse ci sarà entrata , e quindi diligentemente la scivolerà nel piatto *proprio* , rimettendoci un poco di brodo , e così la servirà.

Antremè di dattili di mare. Prenderà quarantotto dattili (1) di mare, cioè quelli nelle loro conchiglie , li laverà , e li porrà in una casseruola con acqua , li lesserà , e ne ricaverà il frutto ; porrà in una casseruola , una cipolla trita finissima , petrosemolo ancor trito , once tre d' oglio ottimo, e farà soffriggere ; quando la cipolla sarà bionda , ci porrà fuori del foco due alici salate passate per setaccio , e riporrà la casseruola sopra la fornella , ci porrà un pochino di fior di farina , e bagnerà con un bicchiere di vino di sciampagna bollente consumato per metà , ci porrà ancora un coppino di brodo di magro ; farà bollire , e consumare al punto di una salsa : ci porrà li dattili del sale , del pepe , farà bollire per mezzo quarto d' ora , quindi ci porrà poco succo di limone , li porrà nel piatto *proprio* , ci porrà una guarnizione di piccoli crostini fritti , e li servirà.

Arrosto di Orata. Prenderà due ottime Orate (2) perchè

---

(1) *Dattili di mare.* Son pur queste conchiglie della classe delle *Bivalve.* Se ne distinguono di due specie , cioè , di *pietra* , e di *arena.* La prima specie appena sviluppatasi mediante un sugo glutinoso ch' esce dall' animale si attaccano alle pietre , e ai sassi *subaquei* ; e questo sugo essendo inoltre *caustico* si forano ne' sassi medesimi ognuno una *tana* da se , in cui crescono fino ad avere un pollice o più di lunghezza. La *tana* s' ingrandisce a misura dell' ingrandimento dell' animale , il quale a cagione della picciolezza del foro non può quindi uscire ; così i *dattili* passono come impriggionati tutto il corso del viver loro.

Nell' Adriatico , e segnatamente sulle coste della Dalmazia , e del Piceno ve ne sono in grandissima quantità , come lo stesso in Porto Venere. Per cavar fuori queste conchiglie si leva il sasso dall'acqua, si rompe in pezzi con maglio , o picco di ferro, e così si prendono i *dattili.*

Quelli di arena si prendono sulla spiaggia del mare , come le *Telline.*

I *Dattili* sono ottimi per brodi , e zuppe di magro , ed anche apprestati in altre maniere come le *Telline* e le *Ghiande di mare* : essi sono molto ricercati per essere di ottimo sapore , benchè *Ateneo* dica , che sono grati al palato ma di cattivo sugo.

(2) Orata. Questo è uno eccellente pesce di mare così nominato

questo pesce non oltrepassa il peso di rotoli due, *al massimo*, le sgargerà, le pulirà nel ventre, le laverà, e le bagnerà con oglio, le farà arrosto, ma che sieno sugose; le porrà nel piatto *proprio*, con lattuga trita sotto, e le servirà con oglio ed aceto, in tavola.

Minuta del Pranzo XVII.

Zuppa di riso al culì *di gamberi. 2. Petit-Patè di sfoglio farsiti di gamberi. 3. Aringhe, ovvero schettoni in umido, spinati interi, e farsiti. 4. Calamaretti alla pulette. 5. Baccalà alla Cinese. 6. Capetone al siviero.*

PRATICA.

Zuppa. Prenda rotoli due di gamberi, ovvero li così detti *mazzacogni*, li laverà, e li lesserà, li sgocciolerà, e ne ricaverà il frutto dalle code, di tutto il resto ne farà un pesto, e lo porrà in una marmitta con quell' acqua, che li han cotti, e ci riporrà dell'altra ancora; farà tutto scuocere; passerà poi per setaccio ben forte, e ri-

---

da una linea color d' oro, che si estende dal suo capo sino alla coda. In Roma viene distinto in due specie, cioè, della *Corona*, *Liscio*, ma la prima specie è la vera Orata, mentre la seconda non è che il *sarago*. La carne dell' Orata è bianca, delicata, *soda*, e saporosa, di un ottimo gusto, benchè alquanto asciutta, somministra buon nutrimento, e facilissimo alla digestione. Alcuna volta le *Orate* passano ne' laghi, che comunicano col mare, e ci vivono; ma la loro carne acquista un sapore di fango. Questi pesci abbondano in gran copia nel Mediterraneo, e segnatamente nel Golfo di Lione, e verso Marsiglia, mentre i popoli della Lingnadoca si cibano comunemente di essi durante la quaresima. L' *Orata* ama di stare in mare profondo, e partorisce nel maggior caldo dell' estate vicino al lido. La sua pesca è nella primavera, e nell' estate, nelle cui stagioni noi ne abbiamo delle molte buone provenienti dal mare di Pozzuoli.

Mi scuserà il mio caro lettore delle moltiplici note in questa mia quinta edizione, a solo oggetto, perchè parlando sempre con dilettanti di *Gastronomia* tutti miei Alunni, e cari amici, trovo necessario dar loro la conoscenza di talune cose, che sebbene sia questa un opera di cucina, ciò non pertanto, vi sono dei punti *storici*, che non ci è male conoscerli.

porrà l'estratto in una proporzionata casseruola, nella quale ci porrà una libra di ottimo butirro, del sale, e del pepe, e dell'altra acqua bollente, e farà bollire, dovendone ricavare due caraffe; frattanto lesserà un rotolo, e mezzo di ottimo riso, che pria bene vedrà, laverà, ed asciugherà; lo farà cuocere non perfettamente, lo sgocciolerà, e lo riporrà nella casseruola col brodo de' gamberi, e ci farà dare pochi altri bolli, onde il riso s'incorpori, ed alquanto brodoso lo servirà in zuppiera.

Petit-Patè di sfoglio. Farà lo sfoglio (1) giusta il capitolo delle paste; formerà li *petit-patè*, li quali in picco-

---

(1) *Sfoglio.* Credo essermi spiegato bastantemente circa la manufatturazione di tutte le ricette, specialmente per la pasta di sfoglio, che poi Lei mio caro esecutore errerà, e perchè vorrà dire che il povero Autore non siasi bene spiegato, invece di dire, che Ella, o non ha saputo *leggere*, e quindi per tale circostanza non le sia riuscito la pasta di sfoglio? dappoicchè dovrà ricordare benissimo, che dal 1837 fin oggi, che scrivo la presente nota, che sono li 12 Dicembre 1845 venerdì ore otto p. m. si stà smerciando la quarta Edizione, e che è nel suo termine: tutti coloro, che ne han fatto acquisto, ne restono contenti sempre più, non solo per li composti, per le proporzioni, e PARTICOLARISSISSIMAMENTE per la nota della spesa giornaliera occorrenda; la quale ha squarciato in parte quel velo, che si frapponeva alla vera *luce*, e d'essa ha dileguato quella nebbia, che sorge pria dell'Aurora; quando il Maggior Pianeta, illuminando co' suoi cocenti Rai, imperando sulla stessa, la vinge, l'abbatte, l'atterra, somministrando agli Abitatori del Mondo la luce purissima, e la più bella vista del Ciel torchino, dando a tutti il sicuro cammino, onde possano liberi transitar. Ricordino pur tutti l'Adaggio ricevuto, che *Veritas Odium parit.* Ciò basti per ora, non potendomi ulteriormente dilungare, e non volendo perder tempo, spiacendomi immensamente di non appartenere alla Nobile Classe degli Editori Giornalisti, e di non poterli giammai appartenere per la limitazionê, e circoscrizione dei miei talenti, perchè diversamente, formerei ancor io delle colonne sù quel Giornale veridico, ove quella saggia, graziosa, e spiritosa *Penna* ha saputo, ben sà, e per mille anni, che di vita io l'auguro, saprà conoscere, l'intimo del cuor degli uomini, e ribatterà quella maldicente Critica, che coperta da un velo tenebroso cerca nascondere la verità, involvere il proprio delitto, con l'altrui imputazione, e finalmente servirsi de' mezzi più vili, con scagliare de' Dardi, celando la mano, che li ha vibrati, ed al dire di Hor. nascondere li proprj vizj sotto delle belle paroline, *verbis decoris obvolvere vitia.*

lo sono precisamente come il *Vol-ò vent* di sfoglio: triturerà le code de' gamberi (ed ecco che già ho pensato alla economia ancora per questo piatto) li porrà in una piccola casseruola, con un tartufo, piacendo, triturato finissimo, con pochino di petrosemolo ancor trito, qualche prugnolo, o fongo pochi piselli (tutto pria cotto) ci porrà un poco di butirro, dei torli d'ovi crudi, passerà sul foco, rivolterà bene, ci porrà un pochino di brodo, e farà tutto bene incorporare: quando saran cotti li *petit-patè*, li riempirà con questa composizione ci porrà li pezzettini sopra per coperchi, adatterà una salvietta nel piatto *proprio*, ed a forma di piramide ci accomoderà li *petit-patè*, e li servirà.

Aringhe, ovvero schettoni in umido. Prenda sei fresche Aringhe (1) ovvero schettoni di mezzo rotolo l'uno: gli taglierà la testa, e la coda, li rotolerà diligentemente per le mani senza farli *crepare* perchè così la spina si staccherà dalla carne; e dalla parte superiore afferrerà la spina con la mano destra, e con l'altra terrà la punta della coda, e col pollice, e l'indice della mano sinistra terrà con proporzionata forza il pesce, tirando fuori a poco, a poco la spi-

---

(1) *Aringhe.* L'Aringa è un piccolo pesce di mare della figura, come noi chiamiamo li più piccoli *lacerti*, li più grandi *schettoni*. Pescasi da giugno a tutto Agosto, per consueto, ed in Francia non v'è pesce più comune di questo; se ne incontra in grandissima quantità verso la Scozia, l'Irlanda, la Brettagna, la Norvegia, e la Danimarca. Questo pesce moltiplica molto ed è soltanto di passaggio; mentre partito, che egli sia non apparisce più fino all'anno seguente, in quella quantità. La carne dell'Aringa, o schettone, è bianca, saporosa, delicata, di un ottimo gusto, e di un' eccellente nutrimento: produce anche diversi buoni effetti, mediante le sue particolari qualità . . .

Le proprietà, le qualità, e natura di questo pesce, non mancano di essere molto interessanti, e curiose, specialmente per i Naturalisti:

Si debbono acquistare, fresche, grasse, grosse, e di una carne bianca; e queste son precisamente quelle, che a noi vengono salate, e sfumate, e le ovate sono eccellenti, spinate, e cotte nel piatto con poco spirito di vino, e quindi con succo di limone, oglio, e pepe, che nei giorni di magro serve a noi di cena comunemente, e per chi ne desidera conoscere il vero, confronti l'aringa salata con il fresco schettone, o lacerto, e troverà il mio vero.

na, ed il pesce rimarrà come uno astuccio, che la spina si staccherà tutta, e sortita la taglierà, facendoci rimanere un piccolo nodo, onde non vi siano due buchi: ci toglierà l'interiora, li laverà, e l'asciugherà; tritulerà pochi fonghi, delle olive, capperini, ed alici salse, farà soffriggere in una casseruola con poco oglio, e cuocere dolcemente bagnando con poco d'acqua bollente; quindi toglierà dalla fornella la casseruola, ci porrà del pangratto, ed origano, e ammasserà la farsa; di essa ne riempirà le aringhe, ovvero schettoni, li farà cuocere in salsa di pomidoro, e li servirà.

Calamaretti alla Pulette. Pulirà benissimo rotoli due, e mezzo di calamaretti, ne toglierà la spada, li loro artigli, togliendoci diligentemente il fiele, e laverà tutto, riponendoli in un setaccio a sgocciolare; tritulerà grossolanamente li artigli, e perchè mi capiscono, le così dette *granfe* togliendoci gli occhi, e la bocca; porrà questo trito in una casseruola, con un poco di butirro, e farà soffriggere dolcemente; quindi porrà nella casseruola medesima tanta scarola bianca trita finissimo per quanto basti a riempire li calamaretti, facendola cuocere col suo medesimo umido, ci porrà del sale, del pepe, de' pignoli, passerini, e quando tutto sarà cotto, fuori del foco, ci porrà quattro torli d'ovi freschi battuti, e rivolterà con la mescola, perchè tutto si legasse; quindi con questa composizione ne riempirà li calamaretti; poscia porrà in una casseruola due cipolle bianche trite ben fine con once quattro di strutto farà bene soffriggere, e quando la cipolla è divenuta color d'oro, ci porrà de' prugnoli freschi, o funghi, oppure secchi ammollati, e triturati, e li farà cuocere con la cipolla, bagnando con poco d'acqua bollente; ci porrà del sale, del pepe, ed un poco di petrosemolo trito, ci farà un poco di brodetto, ed in esso ci farà cuocere lentamente li calamaretti, e cotti li servirà così nel piatto *proprio*.

Baccalà alla Cinese. Passerà sopra il foco in una casseruola un pezzo di butirro di once sei, petrosemolo, quattro cipollette, due scalogne, una punta d'aglio, piacendo, il tutto trito; poscia ci porrà rotoli due di baccalà cotto, e diviso a scaglie ben pulito, con un pochino d'acqua bollente, ci aggiunga quattro rossi d'ovi duri, due cedrioletti, in aceto, once quattro di piccoli capperini, due alici salate il tutto trito, pepe, un poco di raspatura di noce moscata, sale se bisogna, un altro pezzo di butirro, succo d'arancio; muova

sopra il fuoco fino a tanto che il butirro formi una salsa legata, e lo servirà subito.

Capetone al siviero. Prenda rotoli due di capetone, lo pulirà benissimo, e lo taglierà a pezzi non più di tre dita; lo lesserà con acqua, sale, poco aceto, succo di limone, quattro teste di garofani, e stecchette di cannella; quando sarà cotto, di ciaschedun pezzo ne farà due, e diligentemente ci toglierà la spina; quindi porrà in una casseruola una caraffa, e mezzo di ottimo aceto, una libbra di zucchero, grana due di pignoli, grana due di passerini, once quattro di cedro candito triturato, una quarta d'oncia di ottima cannella pesta, poco pepe, ed once quattro di mandorle dolci, spellate, bruscate, e triturate; farà cuocere questa salsa, osservando bene il suo gusto, che sia *agro-dolce* quindi ci porrà il capetone, lo farà incorporare, ci porrà un pochino di fior di farina per darci un poco di liga, e caldo lo servirà.

Minuta del Pranzo XVIII.

Zuppa di rotelline farsite in brodo di cernia. 2. Cernia con salsa piccante. 3. Antremè di patelle con crostini fritti. 4. Triglie alla Cittadina. 5. Fette di merluzzo alla Contadina 6. Galantina di pesce.

PRATICA.

Zuppa. Prenda una cernia di rotoli quattro in cinque, la pulirà benissimo, gli taglierà la testa, e la coda, e tutto porrà in una marmitta a bollire con acqua, schiumerà al suo punto, e quando il pezzo del pesce è cotto, diligentemente lo toglierà; porrà quel brodo ove ha cotto il pesce in una marmitta, e farà il brodo giusta il prescritto del cap:° III. §. VIII., e divenuto chiaro lo conserverà al caldo.

Prenderà de' pagnottoni, li scorzerà, e li taglierà in fette della spessezza poco più di uno scudo, ne taglierà delle molte rotelline col ferro espressamente come quello per le ostie dette le *particole*, bagnerà una salvietta all' acqua, ed in essa ci disporrà tutte uguali le rotelline di pane, coprendole con un' altra bagnata salvietta, perchè tutte s' insuppassero, premendoci dolcemente cón le mani: frattanto farà tante diverse composizioni, e farse come; triturerà una porzione di

fonghi, li laverà, li lesserà, e li legherà con rossi d'ovi; e fior di farina; pesterà un poco di polpa di pesce qualunque con polpa di pane spungata e premuta, torli d'ovi, sale, pepe, e petrosemolo trito finissimo; pesterà de' frutti di mare, e li legherà con rosso d'ovo, e fior di farina; pesterà de' faggioli secchi ma cotti, passati per setaccio, li accomoderà con provola grattuggiata, sale, pepe, e torlo d'ovo; pesterà piselli freschi lessati con un tartufo ben pulito, e cotto, e legato con rosso d'ovo. Fatte tutte queste composizioni, ne porrà un pochino per parte in quelle rotelline di pane, che in coppia le unirà, cercando di comprimerle bene, le farinerà, le passerà pel battuto d'ovi, ma *lasco*, le frigerà con strutto; le farà bene asciugare del grascio, le porrà in zuppiera, e ci verserà il brodo già fatto della cernia, e la servirà.

Cernia con salsa piccante. Porrà in una casseruola once quattro d'oglio, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, piacendo, due cipollette, due teste di garofani, farà soffrigere un poco; quindi ci unirà le cosce di quattro ranocchie; quando il tutto avrà preso un leggiero color d'oro, ci porrà un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco, farà consumare del tutto; dipoi bagnerà con *culì* di magro, ed un poco d'aceto bianco consumato per metà, ci porrà del sale, del pepe, una decina di coriandoli; farà bollire più di mezz'ora, la disgrasserà, la passerà pel setaccio; accomoderà la cernia, che terrà in caldo, nel piatto *proprio*, e ci verserà la salsa.

Antremè di patelle con crostini fritti. Prenda rotoli quattro di patelle (1), le laverà benissimo più volte, le lesserà;

---

(1) *Patelle.* Conchiglie, o frutti di mare in genere, animali *testacei* i cui corpi sono molli, senza sensibili articolazioni, e ricoperti in tutto, o in parte da un' inviluppo di sostanza dura, di natura *cretacea*, che nominasi *conchiglia.* Questo nome generico per altro, comprende quì soltanto quelle famiglie di conchiglie i cui animali vengono mangiati crudi, o cotti. Il Sig. *d' Argenville* si estende moltissimo sulla descrizione delle conchiglie, e ne forma un sistema sopra osservazioni paragonate, e rettificate dietro a quanto hanno detto i più celebri Naturalisti.

Le conchiglie dunque i di cui animali sono buoni a mangiarsi, vengono indicate fra noi sotto le respettive denominazioni di *Ostriche* di

quando tutto il frutto si sarà staccato dal suo *testacco*, verserà tutto nel *passa-brodo*, ne raccoglierà il frutto, non curando nè delle cortecce nè di quel brodo: laverà più volte in acqua fresca le dette patelle; quindi farà soffriggere in una casseruola con once tre di ottimo butirro, una grossa cipolla bianca (*dico bianca spesse volte, perchè nella specie sono le più dolci*) triturata: quando sarà divenuta color d'oro, la bagnerà con un bicchiere di vino di sciampagna bollente, ma un poco la volta, quindi ci porrà due grossi tartufi (*questi sempre piacendo*) ben puliti, e tagliati in piccoli dadini, e continuerà a bagnare con brodo di magro; ci porrà un trito di menta, poco sale, e pepe, e farà un brodetto; allora ci porrà le patelle, e rivolterà benissimo, le porrà nel piatto *proprio*, con guarnizione di crostini fritti, e così servirà.

Triglie alla Cittadina. Porrà in una casseruola quattro cipollette, una scalogna, petrosemolo, una punta d' aglio, il tutto trito, once tre d' oglio perfettissimo, e farà soffriggere; toglierà dalla fornella la casseruola, e ci porrà passato per setaccio quattro alici salate, ce le scioglierà, bagnando con sugo di pomidoro, poco la volta, ed un poco di brodo, e farà bollire un momento; quindi ci porrà dodici triglie di once otto l' una, che sieno sgargiate, squamate, sventrate, ben pulite, e lavate; ci porrà del sale, del pepe, pignoli, e passerini, se le piacerà: farà cuocere dolcemente, e le servirà nel piatto *proprio* con poca salsa.

Came o *Peverazze*, di *Soleni* o *Cannolicchi*, di *Foladi* o *Dattili di mare*, di *Spondili*, di *Gongole*, di *Telline*, di *Mitoli*, di *Pinne*, o *Buccardini*, di *Fontrivole*, di *Muscoli*, o *Cozze di Taranto*, di *Lepas*, o *Patelle*, di *Pettini*, o *Cocciole*, di *Ralani*, o *Ghiande di mare*, di *Echini*, o *Ricci di mare*, di *Volute*, o *Sconcigli*, di *Viti*, o *Maruzzelli*, di *Nerite*, o *Chioccole*, di *Lumache*. *ec.*

Si dividono codeste Conchiglie in tre classi, cioè, in *Univalve* in *Bivalve*, e in *Moltivalve*, le prime sono quelle la di cui conchiglia è composta di un solo pezzo; le seconde di due pezzi; e le terze di molti pezzi. Di tutte queste conchiglie io qui ne fò menzione soltanto di alcune di esse le più importanti; mentre la maggior parte apprestandosi come le *Ostriche*, le *Came*, le *Cozze*, le *Telline*, i *Cannolicchi*, le *Gongole*, le *Cocciole*, i *Dattili*, ec. sarebbe un ripetere le medesime cose.

Fette di merluzzo alla Contadina. Prenderà rotoli due di merluzzo tagliato in fette, le porrà in una casseruola *piatta*, oppure in un gran ruoto, che stiano tutte in un sol suolo, ci porrà del sale, del pepe molto petrosemolo trito, succo di limone, ed oglio, le farà cuocere con foco lento, ed in questo modo le accomoderà nel piatto *proprio*, e le servirà.

Galantina di Pesce. Prenderà rotoli cinque di pesci, misti, come, una ombrina, una spinola, uno scorfano, un merluzzo, e due grosse anguille, pulirà benissimo tutti questi pesci, li spellerà, li spinerà, e li taglierà in lunghi filetti; porrà questi in una terrina, conditi con succo di limone, spezie fine, erbe odorifere in polvere, tartufi tagliati in filettini, prugnoli secchi bene ammollati, code di gamberi qualche pistacchio, spellato, e diviso per lungo: bagnerà una salvietta, in essa adatterà tutti questi filetti, per la lunghezza di un palmo, e mezzo, e suol per suolo ci framezzerà tutte le descritte minute cose; quindi ben stretto avvolgerà la salvietta come una grossa *mortadella;* la legherà da capo, e da piedi con spago, e quindi all' intorno con fittuccia larga di filo. Porrà questa galantina in una *pescioniera* verniciata di butirro, con sotto, ed all' intorno le dissossature, e pelli de' pesci, ma non quelle delle anguille; ci porrà delle fette di cipolla, di carote, di radici di petrosemolo, un mazzetto di erbe odorifere, poco sale, pepe sano, e teste di garofani; porrà la *pescioniera* sopra la fornella, e farà *sudare* alquanto con foco sotto, e sopra; quando l' acqua che aveva reso sarà consumata, senza essere niente attaccato, bagnerà con una bottiglia di vino di sciampagna bollente, o altro vino bianco, ed un poco di brodo di pesce chiarificato, tanto, quanto resti coperta la galantina: farà cuocere dolcemente circa un' ora, più o meno, secondo la sua grossezza: quando sarà cotta la tirerà fuori, e la porrà a sgocciolare sotto un leggier peso, perchè imprenda una figura quasi piana; *colerà* il fondo della *cottura*, lo disgrasserà, lo passerà pel setaccio, lo porrà in una casseruola, e con chiara d' ovi ben battute lo schiumerà, e lo chiarirà, dandogli un color d' oro con un poco di sugo di magro, e così formerà una *Aspic* ben condizionata, e rilevata con un filetto di aceto di dragoncello. Svolgerà la galantina dalla salvietta, la porrà in un piatto proporzionato, ma *fondo* e ci porrà quel brodo, che

farà gelare sopra la neve ; quando sarà gelato , adatterà una salvietta nel piatto *proprio* , e sopra ci rivolterà la galantina con l' *Aspic*. Potrà fare ancora diversamente, cioè, di tagliare a giuste fette la galantina , adattarle nel piatto *proprio* sempre con salvietta sotto , far gelare il brodo separatamente , ed a pezzetti formare una guarnizione alla galantina , ciò come più le piacerà.

Minuta del Pranzo XIX.

Zuppa in brodo di pesce con braciolettine di pesce. 2. Ordura di anemole di pomi di terra farsite. 3. Baccalà alla crema. 4. Ostriche alla Mariniera Inglese. 5. Arrosto d'alici. 6. Fette di palamito alla Musaica.

PRATICA.

Zuppa. Farà il brodo di pesce per la zuppa giusta il capitolo de' brodi ; quindi prenderà della polpa di pesce come cefalo , merluzzo palamito , tonno , pesce spada , lacerti , alici ; la pesterà , assieme con polpa di pane spungata nell' acqua , e premuta ; la passerà per setaccio ; poscia ci porrà del battuto d' ovi , della provola grattuggiata , del sale, del pepe , del petrosemolo trito , ne formerà delle polpettine , e braciolettine , le farà cuocere in un poco del medesimo brodo , e le unirà con quello : farà delle croste di pane , o bruscate , o a dadini fritti ; li porrà in zuppiera, e quindi ci verserà il brodo con le polpettine , e la servirà.

Ordura di anemole di pomi di terra farsite. Lesserà un rotolo , e mezzo di pomi di terra ovvero *patate*. le spellerà , e le pesterà , con once otto di polpa di pane spungata nel latte , e premuta , (potrà insupparla ancora nell' acqua) ci pesterà once sei di provola , o parmigiano , o caciocavallo grattugiato , ci porrà del sale , del pepe , e del battuto d' ovi ; passerà tutto per setaccio ; raccoglierà l' estratto , e ne formerà tante braciolette, che ciascuna la porrà sopra la palma della mano sinistra bagnata, la distenderà , e la riempirà , delle piccolissime polpettine , del pesce adoperato per fare il brodo della zuppa , portando così economia ; insomma farà un raguncino di queste piccolissime polpettine , e braciolettine , con pochi piselli , fonghi , e filettini di tartufo , piacendo ; le

ravvolgerà, e formerà la bracioletta, ovvero nel suo proprio termine *anemola*; le farinerà, le passerà pel battuto d'ovi, le ingranirà con pan-gratto, e le frigerà con strutto bollentissimo, gondolando sempre la padella, per farle divenire color d'oro; le farà asciugare sopra di carta *floscia*, le accomoderà a piramide nel piatto *proprio* con salvietta sotto, asperse di petrosemolo fritto, e così le servirà.

Baccalà alla crema. Prenda rotoli due, e mezzo di buono baccalà spungato, e dovrà essere quello che noi quì in Napoli chiamiamo *mussillo*, cioè, si vuole intendere, quella parte di mezzo del pezzo del baccalà, che tagliandosi per lungo alle due ali, rimane quello, che è il migliore il più polposo: lo laverà più volte, e lo taglierà in grossi pezzi; lo porrà in una casseruola con acqua a sufficienza, e sopra foco leggiero lo farà rimanere, che bolla o non bolla, perchè bollendo verrebbe assai duro: lo lascerà poscia alquanto a raffreddare nella propria acqua, intanto farà la seguente:

Salsa alla crema: porrà in una casseruola once quattro di butirro, un pochino di farina, poco petrosemolo trito, poco pepe, quattro cucchiaj d'oglio ottimo, il succo di due limoni, un poco di scorzetta d'arancio grattugiata; porrà sulla fornella a bollire dolcemente; ci porrà il baccalà sgocciolato, e ridotto a scaglie, movendo sempre la casseruola, onde tutto si mescoli bene, lo porrà subito nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Antremè freddo di ostriche alla mariniera Inglese. Porrà in una casseruola dodici torli d'ovi duri ben pesti, li scioglierà con succo di limone, zucchero fiorettato, ed ottimo rum, e farà una salsa *agro-dolce*; frattanto imbianghirà quattro dozzine di fresche ostriche del Real sito del Fusaro, perchè sono le più grandi, ne ricaverà il frutto, le mescolerà con la salsa, e tutto porrà nel piatto *proprio* con una guarnizione di mezze fettoline di limone, e portogallo.

Arrosto d'alici. Prenderà 48 alici freschissime quelle così dette di *sperone* che sono le più grandi; non parlo del peso non potendolo conoscere; le pulirà le viscere, le laverà, le farà asciugare in setacci, le bagnerà con oglio, le farà cuocere sopra la gratella, già roventata, bagnandole sempre con oglio, le rivolterà da tanto in tanto, e ben

cotte, e sugose le porrà nel piatto *proprio* con scarola, o lattuga trita sotto.

Fette di palamito alla Musaica. Prenderà dodici fette di fresco palamito, le porrà in un ruoto con oglio, succo di limone, sale, pepe, e poco petrosemolo trito finissimo, ed al lento foco le farà cuocere; frattanto farà dodici salsette diverse, come appresso dirò, e fatte, le porrà sopra di ciascheduna fetta del palamito già cotto come sopra, distintamente, che diligentemente accomoderà nel piatto *proprio*, e l'assicuro, che sarà una graziosa veduta osservare questo piatto di diversi colori.

La prima farà una salsa piccante alla Francese: tritolando una mediocre cipolletta finissimo, la farà soffrigere in una piccola casseruola con mezzo cucchiajo d'oglio, e divenuta bionda ci porrà mezzo pepone in aceto, una dozzina di capperini, e mezzo cedrioletto in aceto tutto triturato finissimo, e farà cuocere con poco sale, pepe, un pochino di zucchero, e similmente di aceto, che quest'ultimo vinga di gusto.

L' *altra* al Sultano: porrà in una cassaruoletta un tartufo tritulato, ci porrà mezzo bicchiere di malaga, pochissimo petrosemolo trituratissimo, con una alice salsa ben pulita, spinata, e triturata, del pepe, e farà dolcemente cuocere, bagnando sino al punto di *cottura* con un poco d' acqua bollente per volta.

La terza all' Olandese, tritulerà dei capperini e cedrioletti in aceto, ma di quelli teneri, che non hanno ancora ingranito il seme; li farà cuocere, con oglio, e succo di limone, e quindi un pochissimissimo di fior di farina per legare con poco sale, e pepe.

La quarta alla Contadina: farà un poco della salsa verde, pestando del petrosemolo, e della menta (ma in proporzionata quantità ricordando sempre che ciascheduna salsa non deve servir di più, che quanto basti per coprire una sola fetta del palamito) con un poco di polpa di pane spungata in aceto, e premuta, ci pesterà ancora un poco di zucchero, qualche granello di sale, e poco pepe, la passerà per setaccio, e tal quale la porrà sopra la fetta del palamito, non bisognando sciogliersi per l'oggetto con altro aceto, perchè diverrebbe molto liquida, e lorderebbe le altre fette.

La quinta alla Mariniera Americana: pesterà due torli

d' ovi duri , con un pochino di polpa di pane spungata nel rum , e succo di limone , ci porrà un poco di zucchero *fiorettato* la passerà per setaccio , e farà come la precedente.

La sesta alla Turinese : porrà in una cassaruoletta un piccolo bicchiere d' aceto , un poco di zucchero bruno , appena di pepe , un poco di garofano , e di cannella pesta , un pochino di cedro candito , e precisamente mezz' oncia , quattro pignoli , passi spellati , e disossati , ed un pistacchio spellato , e tutto triturato ; farà tutto cuocere; ci porrà una fioratina di fior di farina , e quando sarà ben legata , farà come le altre.

La settima alla Milanese : lesserà una piccola porzione di piselli freschi, li passerà per setaccio, scioglierà quello estratto in una cassaruoletta con un pochino di butirro , ci porrà un' altro pochino di fior di farina , del sale , del pepe , e farà addensare al foco, e divenuta stretta, farà come sopra.

L' ottava alla Giardiniera , tritulerà pochi fonghi , o freschi , o de' secchi amollati , li farà soffrigere con un poco di butirro , o oglio , e trituratissimo petrosemolo , ci porrà poco sale , e pepe , ed appena di fior di farina , e farà similmente come la precedente.

La nona alla Veneziana : porrà in una picciola casseruola un' oncia di butirro , un pochino d' acqua fresca, due alici salate ben lavate , spinate , e passate per setaccio , un poco di pepe , e pochissima raspatura di noce moscata ; farà stringere sopra il foco , ci porrà un pochino di fior di farina , e succo di limone, e ben legata farà come sopra.

La decima alla Polacca: pesterà una patata lessata , e spellata con una carota similmente , passerà per setaccio ; porrà questo estratto in una cassaruoletta con un poco di butirro liquefatto , poco sale , e pepe , ci porrà un' alice salsa passata per setaccio , ci porrà poco succo di limone , medesimerà tutto , e se ne servirà come le altre.

L' undecima alla Tartara : pesterà una porzione di faggioli secchi lessati , li passerà per setaccio , scioglierà questo estratto in una casseruola con un pochino d' oglio, ed un poco di brodo di quello della zuppa ; ci porrà una fettolina di tarantello triturato , un pochino di pepe , e di sale , un pochino di fior di farina facendo addensare sopra il foco , ci porrà un *filetto* di succo limone , e ben densa se ne servirà come sopra.

L' ultima (1) finalmente all' Inglese : porrà in una piccola casseruola, un' oncia di butirro, un poco di brodo,

---

(1) Tutte queste dodici diverse salse figurate in un sol piatto sono adoperabili per una immensità di piatti, come p. e.: La prima alla *Francese* per qualunque lesso di carne, o di pesce. La seconda *al Sultano*, per lessi di pesci, e di ovi. La terza alla *Olandese*, per lessi di majale, di selvaggiume, di petti di polleria domestica, e di lessi d'ovi, sian duri a quartini, sian all'acqua da bere *molli*. La quarta alla *Contadina*, per lessi di carne di ovi duri freddi, per zucca fritta (ovvero *cocozza detta di Spagna*) per cocozzoli fritti, per fritture di pesci rifreddi. La quinta alla *Mariniera americana*, per un lesso di pesce grosso, per ovi duri, per un fritto misto di grasso rifreddo. La sesta alla *Turinese*, per sivieri di selvaggiume, per ovi duri in quartini, per fette di filetto di majale, per fritture di pesci, e caldi, e rifreddi. La settima alla *Milanese*, per ovi molli, e duri da servire per *purè* nelle zuppe. L'ottava alla *Giardiniera*, per ANTREMÈ d' interiori di polli, di cervellate, di polli in fricassea. La nona alla *Veneziana*, per ANTREMÉ di qualunque specie di ortalizj lessati in brodo. La decima alla *Polacca*, per lesso di baccalà, fritto di baccalà, e di altro salsume. L'undecima alla *Tartara*, può servire per PURE' per qualunque zuppa di legumi. L'ultima all'*Inglese*, per lessi di pesci d'acqua dolce, e salsumi. Ho tralasciata la salsa dell'Ancora sacra, cioè, quella di pomidoro, che al dir di una Signora mia parente compagna amatissima di ragguardevolissimo, e meritevolissimo Cavaliere in carica sublime, che dice benissimo esser quello il frutto d' accomoda *coche*, ma perchè questa non è, che della comunissima, l' ho trascurata, a scanzo di qualche grazioso *spiritello*, che divertir si volesse dicendo (*Corbezzoli* ci ha posto ancora la salsa dei pomidoro ! e questa, chi nol sà? chi ne ignora il magistero? l'è vero ancor questo, o mio Signore! ma se Lei ricordasse, che il mio primier pensiero non l'è stato, nè d'istruire quella classe *istrutta*, e che *distrugge*, ma per coloro, che amano conoscere un *ricettario di Gastronomia* per semplice passatempo, non solo, ma per uscire da talune imposture, che per causa d' imperizia eran facili di crederle, come p. e. : Quel sagace *Cavaliere* di voler conoscere il *Rem per causam*, e non rimanere nella ignoranza circa la manufatturazione di quel tal piatto non solo, che per il costo dello stesso. Quell'interpetre *Giustinianeo*, e di tutti i *Forensi*, che per alienarsi alquanto dalle profonde meditazioni di quei Codici, desidera venire al chiaro delle verità, non solo di quelle, che egli tutto l' impegno adopera innanzi alla Giurisprudenza per riportare il *palmario* della sua difesa, ma maggiormente difendere lo stato di sua salute in voler conoscere con precisione, quali debban essere i mezzi di sussistenza, per la sua esistenza, senza di che, male si presterebbe alla pubblica utilità. Quel grande *Estimatore*, il quale per dissimpegnar lodevolmente la sua carriera, non si stacca dal *Cavalletto*, non lascia la *Catena*, non disperde di vi-

due rossi d' ovi crudi, un poco di zuccotto, sale, e pepe, farà stringere sopra il foco, ci porrà un poco di succo di limone, e la servirà come le altre di sopra.

---

sta i suoi *Punti* per non cadere in equivoco neppure di una *linea*, serbando la massima attenzione nei rilievi onde non recare il menomo danno alle parti in quistione; or quest' uomo di tanta intelligenza cerca ancor egli destarsi, e badare ai mezzi di vita, e che questi siano salutari pel prolungamento della stessa, per cui se ne occupa; e se non lo può personalmente, ne ispira il pensiero alla famiglia, tanto per l'acquisto de' cibi, che sian buoni, quanto per la preparazione, che riesca ottima, che finalmente alla parte essenziale delle sue finanze, ed ecco in Campo aperto l'infallibile mio Codice della quarta mia edizione, nella quale evvi la lista approssimativa della spesa occorrenda pel pranzo giornaliero in dove vedesi chiaramente squarciato quel velo tenebroso, che racchiusa tenea la luce alle verità, e potrà malignarsi la mia idea, di aver *tanto* sviluppato? nò che il padre di famiglia, biasimarlo nol puole; l'uomo da bene l'approva; l'indifferente non lo sprezza; la sola classe critica, e maldicente si dispiace. Quell'uomo occupato ad aumentar protocolli ne' suoi scaffali, con testamenti, atti matrimoniali, altri di compre, e vendite, altri di denaro a prestito, e particolarmente sù questi vi bisogna il massimo talento come ideare delle frasi a non discoprire ad occhio nudo, quella *ragione* dell'utile, che al far de' conti, mena la razza degli uomini onesti alla mendicità, ed ancor costui se tra noi vi fusse (*il che esser non può*), ancor questi con maggiore avvedutezza porterebbe tutto il suo studio a prolungare la sua età, la sua vita, col nudrimento di cibi buoni, che i loro composti non fussero adulterati, e che la spesa occorrenda sia della massima precisione. Quell' Estensore, e Portatore di carte legali, che quasi in tutte le ore dijurne, e notturne, si marcisce sopra di una banca, ad opinar mezzi, e sistemi, come aumentarsi di numero nella sua scarsella li pezzi metallici, facendo delle tirate di memoria onde riuscire viemeglio nella esecuzione de' suoi progetti, e pur questi, va cercando qualche intervallo di alienazione, e tutto, e per tutto personalmente si occupa nell'acquisto del più ottimo pel suo sostentamento, come ancora ne incarica la sua cara *metà* (se pur l' ha) o a persona di famiglia, perchè venisse bene eseguito il suo pranzo, sebbene del più frugale, del più consueto, non potendo, nè volendo imbarazzare le viscere, destinate alla prolungazione della vita, in vantaggio dell' umanità: ebbene, ancor egli va in traccia della guida, come meglio spendere il suo denaro, e non barattarlo, necessitando quel dippiù, per qualche sollievo dello spirito occupato interamente per l'altrui felicità. E che cosa dirò di colui, che caduto nelle sciagure, per *condiscendenza*, vinto dai ceppi della sorte per *necessità*, la di cui conseguenza chiaramente si deduce di essergli sopravvenuto, un abbagliamento di vista da non poter

Minuta del Pranzo XX.

Scorze di nocelle con tonninole. 2. Ordura di cocinelli alla pastarella. 3. Rombo al corto brodo. 4. Tonno all'Inglese. 5. Granada di filetti di triglie. 6. Crostini Agro-dolce.

PRATICA.

Zuppa. Prenda rotoli quattro di grosse tonninole, le laverà più volte, le lesserà, e ne ricaverà il frutto, che conserverà; porrà quel brodo, che le han cotte in una casseruola con un sellero, una pastinaca, una cipolla, e petrosemolo, sale, e poco pepe, e se ci porrà de' pomi-

---

girare le strade della Città, in quelle ore in cui il Pianeta maggiore indora l'Orizzonte co' suoi cocenti Rai fino al suo tramonto, destinato per tal *contaggiosa* malattia, di percorrerle nelle ore notturne, affine di conservarsi la residual vista, e procurarne la perfetta, e perpetua guarigione, fidando in quella speranza, che ogn'essere umanato assiste, specialmente quando questa è basata su' solidi fondamenta, che per mancanza di materiali, non può estollersi ancora, per l'intrapreso edifizio, che cosa dunque dirò di questo infelice? Ancor lui con la nervatura ottica indebbolita, col picciol mezzo di luce che il Nume Superno per forza di meccanismo ha somministrato all'uomo, e talvolta con quella del Minor Pianeta, tutto studia, tutto si occupa, e forse un poco dippiù, in acquistare de' buoni cibi, perchè la riuscita sia ottima nella preparazione, non solo per la sua conservazione, ma per campare da quella *contaggiosa* malattia, e così ripresentarsi nella società con maggior vigorio a scorno della insidiosa perfidia, come al dir di Plaut, *in aetate hominum plurimae fiunt transennae*, e pur questi si provvede di quella guida, come accorrere alla bontà de' generi, alla buona preparazione del cibo, ed alla economia per li medesimi. Ma che! se non si fosse frapposto un rumore fatto da un mio Nipotino, che amo moltissimo, nella stanza precedente, che mi ha destato, dalla forza della mia accesa fantasia, che tant' oltre mi ha trascinato; mi sarei più prolungato: ho visto l'oriolo, e son le 10 p. m. del mese di dicembre 1846, ho chiesto, per ristorarmi, una tazza *del mio buon caffè*, perchè tutti conoscono essere astemio di vini, e liquori, ed è perciò che non mi si puol dare la taccia di . . . . ., per cui ne chieggo le umili e doverose scuse alli miei cari amici dilettanti di *Gastronomia*, e particolarmente al benigno lettore, che mi compatisca, eccomi dunque che ritorno in CADENZA.

doro, o fresche, o secche sarà pur ottimo, ci porrà ancora, o nove once d'oglio, o dodici di butirro, farà tutto scuocere, lo passi per setaccio, lo riponga nella casseruola, ci ponga un poco di triturato petrosemolo, e le tonninole; badando, che il brodo non sia più di due caraffe. Lesserà rotoli due di pastina detta *scorze di nocelle* la sgocciolerà, e la porrà in quel brodo bollente, e la servirà in zuppiera.

Ordura di Cecinelli alla pastarella. Prenda un rotolo di cecinelli freschi, e di quelli *veraci* perchè debbono essere biondi, li laverà, e li porrà a sgocciolare in un setaccio; farà intanto una pastarella con once ventiquattro di fior di farina, con poco sale, un grano di lievito, acqua tiepida, e due chiara d'ovi montate in fiocca, e la terrà all' aria di caldo a fermentare in una terrina: al momento di servire questa ordura mescolerà li cecinelli con la pastarella, e con un cucchiajo ne prenderà una porzione per volta, e le porrà nella padella con strutto bollente, e friggerà ben bionde le pastarelle, le farà sgocciolare sopra di carta *floscia*, e quindi le accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Rombo al corto brodo. Porrà in una casseruola sei caraffe d'acqua, molto sale, una cipolla, una carota, in fette, quattro radici di petrosemolo, pepe, teste di garofani, quattro foglie d'alloro, un mazzettino di petrosemolo, e basilico, e farà bollire per un' ora, e mezzo: quindi *colerà* questa specie di *salimoja* leggermente. Prenda, uno o due Rombi (1) *chiodati*; li sventrerà dalla parte del-

---

(1) *Rombo.* Il nome di Rombo ci viene dal latino, che significa largo, piatto, e di figura quasi rotonda; sonovi diverse specie di Rombi, non solo in quanto alla grandezza, ma ancora in quanto alla figura, mentre alcuni di essi sono *chiodati*, altri *lisci*, altri con *pungiglioni* sulla testa, ed altri senza. Questo pesce abita nel mare, alcuna volta verso le spiagge, ma più spesso alle imboccature de' fiumi, ove attende il passaggio de' piccioli pesci, e de'gamberi, de'quali forma il suo nutrimento.

Il Rombo è un' eccellente pesce di mare nominato d'alcuni Francesi *Faisan d'eau*, cioè, Faggiano di acqua, a motivo che la sua carne approssima in bontà a quella del Faggiano; esso è uno de'

le garze, e ben puliti, li porrà in una casseruola *rotonda*, con un' *anima* sotto, li coprirà con una salvietta fina, e ci verserà la *salimoja*, un buon pezzo di butirro, e mezza caraffa di vino bianco; li farà cuocere senza bollire, e che soltanto il brodo *fremisca* all' intorno della casseruola. Quando saranno cotti li toglierà con diligenza, acciò non si rompano; li farà sgocciolare, e l' accomoderà nel piatto *proprio*, o con salvietta sotto, oppure, in una cucina propria, vi debbono essere le tavolette, quanto si possa appianare il vuoto del piatto, e queste coperte di salvietta, e sopra di esse ci si adattano i pesci, e così li servirà.

Tonno all' Inglese. Prenderà rotoli tre di polpa di tonno, la bollirà con acqua, e sale, e scagliata la sua carne, la porrà in una terrina, o casseruola, e lo servirà con sopra una salsa come segue.

Porrà in una casseruola once otto di ottimo butirro, mezza caraffa di fior di latte, un tantino di fior di farina, un poco di brodo bianco, once sei di capperini fini interi, un poco di petrosemolo trito, ma pria imbianchito, sale, pepe, e poca raspatura di noce moscata; farà stringere sopra il foco, che sia legata una cosa giusta; porrà tutto nel piatto *propria*, e sopra ci verserà un gran succo di limone.

Granada di filetti di triglie. Passerà in una casseruola sopra il foco con un poco d' oglio, o butirro, petrosemolo, cipollette, una scalogna, il tutto trito, indi ci porrà fuori del foco passate per setaccio quattro alici salate. Pulirà bene dodici belle triglie, di once otto l' una, gli taglierà le teste, le dividerà in due parti per lungo, le spinerà; condisca questi filetti con la salsa suddetta; quasi fredda, sale, e pepe. Prenda una casseruola proporzionata alla grandezza, che vuol fare *l' Antrè*; la coprirà tutta al di dentro di strisce di carta unte con oglio, o butirro; ci farà nel fondo qualche bel disegno lavorato; ci accomo-

---

migliori pesci che abbiamo, tanto per essere molto nutritivo, quanto per essere molto sano, e di facilissima digestione.

La sua pesca si fa tutto l'anno, ma i migliori sono quelli *chiodati* presi nell'Adriatico, e durante l'inverno: nulla dimeno anche nel Mediterraneo si prendono degli ottimi Rombi *chiodati*.

derà tutto all' intorno i filetti delle triglie con la parte rossa, che tocchi la carta, cioè, al di sotto, e che le punte si uniscono nel fondo della casseruola. Volendola fare più bella, porrà un filetto di palaja, ed uno di triglia; stenderà sopra, ed all' intorno due dita, o più di farsa di chenef fatta all' oglio, o al butirro, ci lasci un buco nel mezzo nel quale ci porrà un piccolo ragù di magro, come, p. e., delle piccole polpettine di pesce, pochi piselli freschi, pochi fonghi, filettini di tartufo, piacendo; coprirà poi con la medesima farsa; appianerà sopra col coltello, e battuto d' ovi; la farà cuocere al *bagno-mario*, cioè, nell'acqua bollente, e cotta, rivolterà la casseruola sopra del coperchio perchè ne sgoccioli dell'acqua se ve ne fusse entrata, e quindi la scivolerà nel piatto *proprio* e la servirà, con poco brodo colorito di pesce nel piatto.

Crostini agro-dolce. Taglierà in minuti dadini un pezzo di tarantello ben dissalato, lo porrà in una casseruola con un poco d'oglio, lo farà soffriggere un pochino sopra il foco, ci ponga quindi un pochino di salvia trita, e poco dopo, aceto a sufficienza; farà bollire ancora un pochetto; ci aggiunga poscia del mostacciolo pesto, un poco di zucchero, un tantino di cannella pesta e poca raspatura di noce moscata, e farà bollire ancora qualche poco dolcemente; badi, che la salsa deve essere densa; e non superi nè l'aceto, nè il zucchero. Quando sarà fredda la stenderà col cucchiajo sopra a delli crostini tagliati a mostaccioli, ed abbrostoliti all'aria del foco. Se vorrà, li potrà coprire con un latte alquanto denso di pignoli; cioè, pesti ben fini un buon *pizzico* di pignoli aspergendoli in principio, e stemperandoli in fine con un poco d'acqua; accomoderà una salvietta nel piatto *proprio*, e sopra ci adatterà li crostini, e li servirà.

Minuta del Pranzo XXI.

Zuppa di gravioli con brodo di pesce. 2. Fritto di morena. 3. Storione all'Inglese. 4 Baccalà alla certosina. 5. Gamberi all'Americana. 6. Panzetta di tonno arrosto.

PRATICA.

Zuppa di Gravioli. Farà il brodo chiaro di pesce giusta il capitolo de' brodi; farà la pasta de' tagliolini, come al capitolo delle paste, ne distenderà la tela della spessezza meno di uno scudo; farà una farsa di pesce pesta come per le polpette; con questa ne riempirà li gravioli, unirà bene la pasta perchè non si aprino; li taglierà con un piccolo *tagliapasta;* l'imbianchirà pria nell'acqua bollente, e sgocciolati da quella li porrà nel brodo di pesce, li farà terminar di cuocere, e li servirà in zuppiera.

Fritto di morena. Prenda rotoli tre di grosse morene, le decorticherà, le laverà, e le taglierà in pezzi lunghi tre dita, e questi li dividerà in due togliendone le spine, li farinerà, e li friggerà o con oglio, o con strutto, li farà asciugare sopra carta *floscia*, e l' accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, asperso di petrosemolo fritto.

Storione all' Inglese. Porrà un pezzo di storione di rotoli tre in una casseruola con tre parti d'acqua, ed una d'aceto, che resti coperto; sale, pepe sano, quattro teste di garofani, fette di cipolla, e di carota, delle radici di petrosemolo, una foglia d' alloro, e basilico; lo farà cuocere dolcemente, e lo servirà sopra con una salsa all' Inglese, che farà come segue.

Porrà in una casseruola un grosso pezzo di butirro maneggiato nel fior di farina, un *pizzico* di capperi fini interi, brodo bianco di grasso, o di magro a proporzione, sale, pepe, raspatura di noce moscata; farà stringere sopra il foco, e bollire qualche minuto: ci porrà un filetto d' aceto, o succo di limone; sgocciolerà lo storione, lo porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà la salsa.

Baccalà alla certosina. Porrà in una casseruola once sei di butirro, once sei di prugnoli freschi, due spicchi d'aglio infilzati con due garofani, un mazzettino di petrosemolo, maggiorana, e cerfoglio, quindi ci sbruffi un pochino di farina,

bagnerà con fiore di latte, o latte quanto basti; farà bollire circa una mezz'ora, e che la salsa sia ben legata, e la passi pel setaccio; ci porrà rotoli due di baccalà lessato, e diviso a scaglie, ben spellato, e spinato; farà scaldare senza bollire, e lo servirà nel piatto *proprio.*

Gamberi all' Americana. Porrà in una casseruola sopra il foco once quattro di butirro, ed una fetta di prosciutto, se di grascio; di tarantello, se di magro, con un pochino di fior di farina, ed una cipolletta trita. Quando sarà quasi cotta, bagnerà col brodo corrispondente come sopra, intendo dire o di grascio, o di magro, per quella quantità che bisogna per la salsa, allorchè bolle schiumerà: ci porrà rotoli due de' gamberi cotti, e scorzati, un mazzettino d'erbe, e farà continuare a bollire dolcemente; quindi toglierà il mazzettino d' erbe, ci porrà un battuto di dieci rossi d' ovi, poco petrosemolo trito, ma pria imbianchito, con succo di limone, e così li servirà nel piatto *proprio*, con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di panzetta di tonno. Prenda rotoli tre di panzetta di tonno, che noi quì in Napoli chiamiamo *ventresca*, e questa li smerciajoli la tengono divisa in grossi pezzi, che poi si divide in grossette fettoline: queste le *marinerà* con oglio molto, e poco aceto, e sale; roventerà la gratella, e sopra ci adatterà le fette della panzetta, e dolcemente le farà cuocere sopra li carboni bene accesi bagnando sempre con quell' oglio; farà che questo arrosto sia ben cotto, e sugoso; l' accomoderà nel piatto *proprio* con poca scarola trita sotto, e lo servirà con oglio, ed aceto nelle carafine.

Minuta del Pranzo XXII.

Vermicelli con purè *di pomidoro, e vongole. 2. Fritto di palaje. 3. Pesce spada in fricandò. 4. Antremè di seppie. 5. Arrosto di triglie. 6. Insalatina di salmone salato.*

PRATICA.

Vermicelli. Lesserà rotoli due di vongole, ne conserverà il frutto, *colerà* quell' acqua, ed in essa farà bollire rotoli quattro di polpa di pomidoro, quando si saranno scotte, le passerà per setaccio; porrà l' estratto in una casseruola, ci porrà del sale, del pepe, ed once otto di oglio perfettissi-

mo, e farà dolcemente bollire, e legare a densa salsa, e portata a questa precisione ci unirà le scorzate vongole; lesserà rotoli due di vermicelli, li sgocciolerà ben pronti, ed in una grande casseruola li mescolerà con la descritta salsa; porrà la casseruola al caldo di una fornella, ed in ogni cinque minuti rivolterà bene, perchè divenghino ben sciolti, ma non molto asciutti, e così li servirà in zuppiera.

Fritto di palaje. Prenderà rotoli tre di palaje in numero sei, le sgargerà, le squamerà, le sventrerà, le laverà, e le farà asciugare nel setaccio; le farinerà, e le friggerà con strutto, o con oglio, e le servirà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Antrè di pesce spada in fricandò. Prenderà una fetta di pesce spada di rotoli tre, con le lardaruole *picchera* tutta la superficie di una parte con filettini di lardo, quindi porrà in una casseruola delle fettoline di lardo, e di polpa di vitella con sopra delle fettoline di cipollette, quattro garofani, due stecchette di cannella, due fettoline di prosciutto, un mazzetto d' erbe, come petrosemolo, maggiorana, e due foglie d' alloro: ci porrà la fetta del pesce con la parte *piccata* di sopra; ci porrà un foglio di carta sopra la casseruola, ed il proprio coperchio; la porrà sopra la fornella con foco sotto, e sopra, e farà sudare, ovvero soffriggere, quindi ci porrà due bicchieri di vino di sciampagna, o vino bianco bollente, ed un coppino di brodo condito con sale, e pepe, e farà finire di cuocere. Toglierà con diligenza il pesce adattandolo nel piatto *proprio*, che lo terrà in caldo sopra di una caldaja con acqua bollente, che il di cui vapore lo riscalderà: frattanto farà scuocere con altro brodo tutto ciò che è nella casseruola, lo passerà per setaccio, lo riporrà in una proporzionata casseruola facendo bene scaldare questa salsa, che porrà nel piatto dell' *Antrè* e così lo servirà.

Antremè di seppie. Pulirà benissimo, e laverà rotoli tre di mezzane seppie, che sieno fresche, e per questa precisione osservi bene, che il loro colorito dev'essere *biggio*, e che con due dita battendoci sopra par che si muovessero; le taglierà in filettini, e lavate le farà sgocciolare nel setaccio. Porrà in una casseruola una grossa cipolla bianca trita con once sei di strutto, ovvero sugna, la farà soffriggere, e quando sarà ben bionda la bagnerà con acqua bollente, e poscia ci porrà un rotolo di polpa di pomidoro, farà scuo-

cere, e passerà per setaccio; porrà questo estratto in una casseruola, ci porrà pochi passerini, capperini, pignoli, ed olive bianche disossate; farà tutto cuocere, bagnando sempre con acqua bollente; ma sempre in poca quantità, lesserà li filettini delle seppie con li loro artigli, li sgoccilerà, e li unirà nella casseruola; farà tutto incorporare, e nel piatto *proprio* servirà quest' *Antremè*.

Arrosto di Triglie. Sgargerà, e sventrerà diligentemente dodici triglie freschissime di once otto l' una, le laverà, e le *marinerà* con oglio, e sale, le farà arrosto sopra della gratella arroventata, e ben cotte, e sugose le porrà nel piatto *proprio* con sotto un trito di scarola.

Insalatina di solmone salato. Dissalerà un pezzo di rotoli due di solmone, lo lesserà con acqua, aceto, fette d' agrumi, pepe, e garofani interi; lo farà raffreddare nel medesimo suo brodo, e quindi lo farà a scaglie ben spellato, e spinato: inzupperà nella malaga sei biscotti, ma di quelli bene biscottati, li sminuzzerà in una terrina, con pepe, e poco sale, oglio molto, e le scaglie del pesce solmone: mescolerà tutto, ed in forma di piramide lo porrà nella insalatiera; ci porrà sopra un trito finissimo di scarola, e lattuga, con sale, pepe aceto, e molto oglio, e rivoltando bene, farà che questo trito si sgoccioli tutto in un grande passabrodo, e con essa ne coprirà la piramide, sopra della quale ci farà de' lavoretti di capperini cedrioletti, mezze olive, e filettini d' alici salse, e così la servirà.

Minuta del Pranzo XXIII.

Gattò di tagliolini farsito di pesce. 2. Fritto d' alici. 3. Lesso di boccadoro con salsa alla majonese. 4. Tonno alla Montanara. 5. Solmone salato all' Olandese. 6. Formaggio di gamberi.

PRATICA.

Gattò di Tagliolini. Farà li tagliolini giusta il proprio capitolo delle paste, e per la proporzione di quantità per dodici coperti, impasterà un rotolo e mezzo di fior di farina; li taglierà non molto fini, li lesserà non interamente, ma galleggiandissimi in acqua, li sgoccilerà, e li porrà in un grandissimo ruoto, in dove ci porrà un battuto di due dozzine di torli d' ovi, ed once dodici di parmigiano grat-

tugiato , del sale , e poco pepe : porrà il ruoto sopra della fornella con pochissima brace , e con un forchettone diligentemente li rivolterà , e farà entrare in *cottura* gli ovi, ed il parmigiano , e quindi li toglierà dal caldo del foco ; frattanto farà un ragù di polpettine, e braciolettine di pesce, ci farà cuocere de' piselli freschi , de' fonghi , e con un poco di fior di farina ci farà una liga ; vernicerà una proporzionata casseruola di strutto , o butirro , la ingranirà di pangratto ; e ci porrà la metà de' tagliolini , e con un cucchiajo ci farà un concavo , nel quale ci porrà quel ripieno , che non sia caldo ; ci porrà gli altri tagliolini , l' appianerà , l' ingranirà come sotto , e lo farà cuocere come al sartù di riso , ma con maggiore attenzione di quello , e quando sarà ben cotto lo rivolterà con diligenza somma nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Fritto d' Alici. Pulirà benissimo rotoli due d' alici , ma di quelle mezzane, che tra noi quì il volgo , ed i Maestri d' Arte chiamano *Ceraselle a schiocche* , per esser queste le migliori, anzi le ottime per fritto : ci toglierà le teste tirandone con esse le viscere , le laverà , le sgocciolerà , le farinerà , le frigerà ben bionde , cotte , e sugose ; adatterà una salvietta nel piatto *proprio*, e sopra a piramide ce le porrà con petrosemolo fritto.

Lesso di Boccadoro con salsa alla Majonese. Prenderà un bel boccadoro ; questo pesce è molto lungo , e bianco , ed è di un gusto gradito , e di una carne gentile ; almeno che sia di rotoli tre ; se meno , che sian due (*sempre parlando per la proporzione del numero de' coperti*) , lo sgargerà , gli aprirà le viscere , lo laverà , e lo ravvolgerà in panno-lino legato con spago , lo farà cuocere nella *pisciera* con acqua , poco aceto , fette di limone , una cipolla in fette , un mazzetto di petrosemolo, sale , e teste di garofani ; quando sarà cotto lo farà raffreddare nel suo brodo medesimo ; frattanto farà la ,

Salsa alla majonese. Batterà ben bene dodici torli d' ovi freschi , e li batterà tanto , sempre da un lato , che si aumenta il volume spumoso , ed il suo colorito da giallo divenghi quasi bianco , e continuando a battere ci porrà in dettaglio un'oncia di ottimo oglio , ma a stille , a stille , e poche altre di succo di limone , facendo queste due materie medesimare battendo sempre , o col *battitore* , o col *fascetto di vetiche* ; fatta così quèsta salsa , che sotto

al cucchiajo diverrà in certo modo bastantemente consistente, o la porrà nelle salsiere, oppure accomoderà il pesce nel piatto *proprio*, versandoci sopra la salsa; ma meglio servirla nelle salsiere.

Tonno alla Montanara. Prenderà un bel pezzo di polpa di tonno, di circa rotoli tre, senza corteccia affatto; diligentemente ci farà un buco per lungo col coltellone, ed in quel vuoto ci farà un ripieno, di petrosemolo, capperini, olive, pignoli, tarantello, poco sale, e pepe tutto triturato; avvolgerà il pezzo di tonno con una larga fittuccia di filo, o cottone, perchè diversamente tutto si sgranerebbe, e lo farà così cuocere in brodo di pomidoro, e quando sarà cotto, lo svolgerà, lo porrà nel piatto *proprio*, servendolo con poco della salsa medesima dei pomidoro.

Solmone salato all' Olandese. Dissalerà benissimo con l'uso dell' acqua fresca uno, o due pezzi di solmone per due giorni, senza molto maneggiarlo. Allorchè sarà dissalato, lo porrà in una casseruola con acqua sul foco, ed appena spunta il bollo, lo leverà subito, lo sgocciolerà, e lo ridurrà a scaglie. Quindi farà una salsa, con once sei di butirro fresco, un' oncia di fior di farina, pepe, una punta d' aglio, un poco di petrosemolo trito, ma imbianchito: scioglierà con fiore di latte quanto basti, e farà stringere sopra il fuoco, che la salsa sia alquanto densa; ci porrà le scaglie del solmone, porrà tutto nel piatto *proprio*, spolverizzandoci sopra del pangratto, e butirro liquefatto: porrà il piatto sopra della fornella con cenere calda sotto ed il fornello sopra con moderatissimo foco, per quanto prenda un bel colore, e quindi lo servirà.

Formaggio di Gamberi. Prenda rotoli tre di grossi gamberi, li lesserà, li scorzerà, e di tutto il resto ne farà un pesto, lo porrà in una casseruola con discreta acqua a bollire, quando tutto si sarà disfatto passerà per setaccio, e lo farà raffreddare; in esso ci farà spungare once otto di polpa di pane, e pesterà le code de' gamberi, riserbandone una porzione; ci pesterà ancora la polpa di pane premuta, con due once di butirro, e passerà per setaccio; batterà alla fiocca sei chiara d'ovi, e divenuti spumosi li unirà alla composizione con once otto di provola grattuggiata, e quindi ci mescolerà ancora li rossi, poco sale, e pochissimo pepe: vernicerà di butirro una proporzionata casseruola, la

ingranirà di fino pangratto, ci verserà la composizione; facendoci sotto il fondo della casseruola un lavoretto con quelle code de' camberi rimasti; badi, che la dose deve giungere fino alla metà della casseruola, sopra ci polverizzerà dell' altro pangratto, e pezzettini di butirro; ci porrà il coperchio, e sopra di una fornella bene roventata, ma senza foco: porrà la casseruola, con foco all' intorno, e sopra del coperchio, e farà cuocere: osserverà il suo punto di cottura, come ripetute volte ho detto per le schiume: la farà quindi rassettare sopra il pangone, osserverà staccarla con la punta del coltellone, e poscia la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo XXIV.

Tagliarelli alle vongole, e petrosemolo. 2. Ordura di mappatine farsite di pesce. 3. Polpettone di pesce spada. 4. Ovi di pesci con salsa ascè al vino di sciampagna. 5. Filetti di triglie all'Inglese. 6. Arrosto di saraco.

PRATICA.

Zuppa. Lesserà rotoli tre di vongole, ne ricaverà il frutto, e lo conserverà; passerà per setaccio stretto quel brodo, lo porrà in una casseruola, con once nove, o di strutto, o di butirro, o di oglio, secondo più piacerà, ci porrà del sale, e del pepe, e farà bollire, portandolo non più di una caraffa, ci porrà un grano di petrosemolo pria lessato, e ci unirà le vongole. Lesserà rotoli due di tagliarelli, non scotti, li sgoccciolerà bene, e li porrà in quel brodo con le vongole, li rivolterà spesso tenendoli al caldo di una fornella, osservando bene se sono di gusto di sale, e di pepe, li farà asciugare, e li servirà in zuppiera.

Ordura di mappatine farsite di pesce. Farà la pasta come quella per li panzarotti giusta il capitolo delle paste, quindi la levigherà con il *laganatojo*, e la distenderà della spessezza di mezzo scudo, ne taglierà delli schiacchetti quadrati, e precisamente nel mezzo ci porrà un ragù di polpa di pesce, con fonghi, e piselli; unirà le quattro punte dello schiacchetto, ed attaccherà bene gli orli della pasta in modo che deve figurare una *mappatina*, le frig-

gerà con strutto, e le farà di biondo colore, accomodandole nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Polpettone di pesce spada. Pesterà un rotolo e mezzo di polpa di pesce spada, con once otto di polpa di pane spungata nel latte e premuta; ci pesterà ancora once otto di provola grattugiata, e bene tutto unito passerà per setaccio, ci porrà del sale, del pepe, e ci porrà ancora un battuto di sei ovi, e cercherà tutto bene medesimare; quindi vernicerà un ruoto con butirro, ci porrà la farsa, e cercherà formare una rotella di mezzo palmo formandola perfettamente rotonda; ci porrà del brodo colorito di pesce, e col fornello sopra lo farà cuocere dolcemente sopra della fornella, ed a misura, che il brodo si restringe, ce ne porrà dell' altro, e quando sarà cotto, diligentemente lo toglierà dal ruoto, e lo porrà nel piatto *proprio* con poco brodo.

Antremè dì Ovi di pesci con salsa ascè al vino di sciampagna. Porrà in una casseruola once tre d' oglio, quattro cipollette, ed una scalogna, trite; farà soffriggere, ed allorchè sarà color d' oro, ci porrà un bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco bollente, lo farà consumare del tutto; indi ci porrà petrosemolo, cedrioletti triti, e capperi triti, e interi, quattro alici salse passate al setaccio, scioglierà bene sopra il foco, bagnando con brodo di magro, e ci porrà un poco di pepe; farà bollire dolcemente circa mezzo quarto d' ora; la disgrasserà che sia alquanto legata, e ci porrà o un filetto d' aceto, o succo di limone: frattanto lesserà degli ovi di pesci, come di merluzzo, di cefalo, di palamito, o di pesce spada, o di tonno, cotti bene che saranno, li taglierà a giusti bocconi, l' accomoderà nel piatto *proprio*, ci verserà la salsa sopra, ben disposta, e ci farà una guarnizione di crostini fritti.

Filetti di triglie all' Inglese. Porrà in una casseruola un poco di *culì*, un pezzo di butirro, succo d' arancio, sale, pepe, e raspatura di noce moscata; farà stringere sopra il fuoco senza bollire, e la terrà al caldo: Prenda rotoli tre di triglie di once otto l' una, le squamerà, ci taglierà la testa, e le dividerà per lungo, spinandole bene diligentemente, le laverà, e le farà sgocciolare nel setaccio: le farinerà; le passerà nel battuto d' ovi, e le friggerà, le porrà nel piatto *proprio*, e ci verserà la descritta salsa, e così le servirà.

Arrosto di Saraco. Prenderà rotoli tre di sarachi, questi

si assomigliano circa la loro grandezza come l'orata, ma questi sono scuri, e tutti di un sol colore, li sgargerà, li sventrerà, e li laverà, quindi li *marinerà* con oglio, e sale, e li farà arrosto ben cotti, e sugosi, li porrà nel piatto *proprio* con insalatina trita sotto, e li servirà con oglio, ed aceto.

Ultimo pranzo di Pesci XXV.

Zuppa alle diverse paste fine, e frutti di mare. 2. *Biscotti alla Tedesca di magro.* 3. *Lesso di spinola con salsa di limone, oglio, e petrosemolo.* 4. *Tinche in matelotta alla vestale.* 5. *Merluzzi sfilettati al* grattè. 6. Vol-ò vent *di sfoglio farsito di pesce.*

PRATICA.

Zuppa. Farà il brodo di pesce giusta il suo capitolo de' brodi, lesserà in disparte dei diversi *testacei* di mare, ne ricaverà li frutti, e li porrà nel brodo, che lo terrà al caldo; quindi porrà a bollire in otto cassaruolette dell'acqua per cuocere otto diverse paste fine (1) come p. e.

---

(1) *Paste fine diverse.* Or siccome variano le mode, e con gusti variati nel momento medesimo; come vedesi tutt'ora nelle settimanili serotine accademie. Quello con li capelli tutti rasi, e barba lunga, quell'altro senza verun pelo in viso, e quasi una parrucca in testa, cioè, con lunghi capelli; in quell'angolo vedesi quell'altro, con fila divisa, e capelli pendenti arricciati; a quell'altro con barba intera, e gran capelli: quella Signora con maniche lunghe; quell'altra con maniche corte: a quell'altra tutta rabbuffata: ed a quell'altra, che figura come il *Paggese*: questi che mi presenta il cappello schiacciato; e quest'altro forte: un'altro mi sembra d'aversi dimenticato il suo cappello nella Congregazione, ed in vece aver sbagliato con servirsi di quello della Congrega, questi . . . . . in somma, non è la moda, che regola il general costume, ma è il proprio capriccioso piacere, che nelle gallerie tutto forma un bel quadro *mosaico*; e perchè non posso ancor io presentare una zuppa di otto diverse pastine? se bello, galante, e grazioso forma il primo, scherzoso sembrerà il secondo: percui siami permesso di presentarlo alli miei cari amici dilettanti di *Gastronomia.*

cortecce di nocelle, *paternostri*, *anelletti*, *stivalettini*, *semi di mellone*, *occhi di pernice*, *rosmarino*, e *semi di scarola;* cotte tutte queste pastine, le sgocciolerà bene e le tufferà nel brodo con li frutti di mare, e servirà in zuppiera questa scherzosa zuppa.

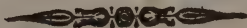
Biscotti alla Tedesca di magro. Scorzerà de' pagnottoni del giorno precedente, li fetterà della spessezza di uno scudo e mezzo, ed in coppia li *modellerà:* taglierà sottilmente dodici fettoline, o di polpa di pesce spada, o di tonno, un pochino più corto e più stretto dei biscotti, li porrà in una terrina a *marinare* suol per suolo con petrosemolo, e capperini triti finissimo, del sale, e spezie, e gran succo di limone; taglierà sottilmente ventiquattro fettoline della dimensione medesima, dei biscotti, di magro tarantello: bagnerà in acqua fresca una coppia di crostini per volta, ne porrà una nella palma della mano sinistra, sopra ci adatterà una fettolina di tarantello, sù quella ci porrà una fettolina del *marinato* pesce, con un poco di quel trito, ci porrà un' altra fettolina di tarantello, quindi l'altro crostino, e con ambo le mani calcherà: terrà pronto una velatissima pastarella, li bagnerà in essa, e con oglio bollentissimo nella padella li friggerà, gondolandoli sempre; e divenuti color d'oro, li accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto li servirà, e l'assicuro, che saran gustosi, *e ricercati.*

Lesso di spinola. Prenderà o una spinola di rotoli tre, o due di un rotolo, e mezzo per ciascuna, le sgargerà, le squamerà, gli pulirà le viscere, ci troncherà le *notatoje*, ci spunterà la coda, le laverà, le ravvolgerà in pannolino, e le lesserà con acqua, aceto, sale foglie d'alloro, petrosemolo, teste di garofani, una cipolla, e fette di limone; cotte che saranno, le porrà diligentemente nel piatto *proprio* con una guarnizione di petrosemolo trito, e si serviranno con salsa d'oglio, e succo di limone.

Tinche in matelotta alla Vestale. Porrà in una casseruola, once sei di butirro, due dozzine di cipollette piccole imbianchite all' acqua bollente, e cotte per metà, ci porrà once quattro di prugnoli, o freschi, o secchi bene ammollati, un mazzetto di petrosemolo, maggiorana con un poco di basilico, la porrà sopra della fornella, e farà soffriggere, ci porrà un pochino di fior di farina, bagnando con due bicchieri di vino bianco bollente, e un poco di brodo chiaro,

ci porrà del sale, del pepe; farà bollire a foco molto allegro, e consumare la salsa al suo punto. Nel momento di servire toglierà il mazzetto ci unirà once sei di capperi fini interi, due alici salate passate al setaccio, e ci ponga sei rossi d'ovi freschi, sciolti, o con un poco di brodo, o fiore di latte, ed un succo di limone. Frattanto lesserà rotoli tre di fresche tinche, ben sgargiate, sventrate, pulite, e lavate, le porrà nel piatto *proprio*, versandoci la descritta salsa, e sopra di tutto ci porrà dei crostini fritti nel butirro, e così le servirà.

Merluzzi sfilettati al grattè. Prenderà rotoli tre di mezzani merluzzi dopo di averli sgargiati, ci taglierà le *notatoje*, e li taglierà per lungo ma senza staccarli, ne toglierà diligentemente la spina, e li laverà, l'asciugherà, e li porrà aperti come se fussero palaje, in una, o più tortiere mollicate sotto, e sopra di pangratto, petrosemolo trito, poco origano finissimo, del sale, del pepe, succo di limone, oglio, e li farà cuocere sotto al fornello, con poco foco sotto, e ben cotti, e graniti sopra; diligentemente li porrà nel piatto *proprio*, e li servirà.

Vol-o vent di sfoglio farsito di pesce. Farà lo sfoglio giusta il capitolo delle paste, formerà il *vol-o vent* nella tortiera, ed il pezzo di sopra lo porrà in un'altra, e li farà cuocere, dopo cotti riempirà quel canestrino di un ragù di polpettine, braciolettine di pesce, fonghi, piselli, filettini di tartufo, e pochi pignoli, ci porrà il pezzo di sfoglio sopra, adatterà una salvietta nel piatto *proprio*, e sopra ci porrà il *vol-o vent*, e così lo servirà.

TERZA SEZIONE

DI

VENTICINQUE PRANZI

Tutti di Ovi di sei piatti.

Minuta del Pranzo I.

Zuppa di malfatti al latte con torli d' ovi. 2. *Orduvre d'ovi in frittelle* 3. Antrè *d' ovi molle al purè di piselli* 4. Entremets *ovi in* sublisì. 5. Antremè *ovi alla Crema*. Dolce *Ovi alla Guerriera*.

PRATICA.

Zuppa. Farà la pasta de' tagliolini giusta il capitolo V. §. I. con libbre due, ed once nove di fior di farina, fatta la pasta, che sia ben maneggiata, la ridurrà come tanti maccheroni, e questi li triturerà in piccolissimi dadini, li farinerà bene, tenendoli sciolti sopra una gran tavola, con mensale al disotto: contemporaneamente lesserà questi malfatti in moltissima acqua con sale, e porrà sulla fornella una casseruola grandissima con due caraffe, e mezzo di latte, e quando stà per bollire batterà benissimo ventiquattro torli d' ovi; e con poco del latte medesimo, poco per volta scioglierà il battuto de' torli d' ovi, e quindi verserà tutto nel latte generale; porrà la casseruola sulla fornella con moderatissimo foco, tanto per quanto gli ovi entrino in *cottura*, girando sempre come una crema, onde non si aggruppisca; fatto così il latte, ci porrà bene sgocciolati li malfatti, e li mescolerà pure col latte; ci porrà del sale, quanto basti, e piacendo, non ci stà male unirci ancora un poco di parmigiano grattugiato, ma setacciato per un largo setaccio, perchè sia polverato, non già in filamenti; a leggier foco farà tutto ben medesimare, e servirà la zuppa in zuppiera.

Orduvre *d' ovi in frittelle*. Batterà benissimo, con poco sale, e poca polvere di cannella numero venti ovi in una cas-

seruola, e quindi ci porrà, once sei di polpa di pane bagnata in brodo di pesce, o in latte, o in acqua fresca, e bene premuta: tritulerà finissimo una cipolletta mezzana, once quattro di pignoli brustoliti, ed once tre di cedro candito, e mescolerà tutto insieme. Porrà a bollire nella padella, o della sugna, o del butiro, o dell' ottimo oglio; prenderà con un coppino di quella composizione, e la gitterà nella padella a modo di *frittelle*, e le farà ben cuocere; le farà sgocciolare del grascio, e le servirà nel piatto *proprio* con salvietta sotto asperse di foglie di petrosemolo fritto.

Antrè *di ovi molli al* purè *di piselli.* Lesserà un rotolo di teneri, scorzati piselli, li sgocciolerà, li pesterà, e li passerà per setaccio; porrà quest' estratto in una casseruola, e lo scioglierà con un pochino di acqua calda, quindi ci porrà once quattro di ottimo butiro, del sale, e del pepe, e pochissimo petrosemolo finissimo triturato, ci porrà ancora un pochino di fior di farina, ci farà dare pochi bolli girando sempre con la mescola di legno, e farà legare questo *purè*: frattanto farà bollire in una piccola casseruola dell' acqua, con un poco d' aceto, e sale, ed in mezzo al bollo ci farà cadere un' ovo per volta, e così li farà cuocere, che la chiara sia cotta, ed il torlo molle; a misura che saran cotti in questa guisa con cucchiaja bucata li prenderà, e li porrà in un largo setaccio, però quest' ultimo, che stia sopra di un ruoto con bordo, con acqua bollente, sopra di una fornella, e così quel vapore terrà sempre caldi gli ovi nel setaccio, altrimenti si raffreddano, dovendone bollire 24. Porrà gli ovi nel piatto *proprio*, ma pria ad uno ad uno li *rifilerà* col coltello, per toglierne tutte le difformità; e quindi ci verserà quel *purè* ben caldo, ponendoci allora un poco di succo di limone *colato*; e così servirà.

Entremets *di ovi in* Sublisì. Prenderà delle foglie di biete, ne toglierà le *coste* le lesserà, le premerà, le tritulerà, e le porrà in una casseruola, con due cipollette triturate, e maggiorana, con once quattro di mandorle spellate, brustolite, e ben triturate; ci porrà due once di butiro, oppur oglio, ci porrà del sale, e della spezieria dolce, porrà la casseruola sulla fornella con poco foco, e farà tutto incorporare; ci porrà mezza caraffa di latte, o di brodo di pesce: *asciugata* che sarà la detta composizione, ci

porrà un poco di flor di farina, con tre ovi battuti, ed once quattro di parmegiano grattugiato, mescolerà bene, e farà raffreddare: dipoi formerà la composizione in tante braciolette, le ravvolgerà nel pan-gratto, e le friggerà; le porrà nel piatto *proprio* versandoci una salsa di fagioli secchi, bolliti, e passati per setaccio, e quindi mescolerà l' estratto, con torli d' ovi duri, e pesti, e ne formerà un *purè*, che lo scioglierà con brodo di pesce, ci porrà del sale, del pepe, e poco trito di maggiorana, e petrosemolo; farà bollire alquanto, e lo verserà sopra gli ovi in *sublisi*.

Antremè *ovi alla crema*. Lesserà 24 ovi duri, li scorzerà, e li dividerà per metà, per lungo, li porrà nel piatto *proprio*, e ci verserà una salsa, che farà, mettendo in una casseruola otto torli d' ovi crudi, tre once di zucchero, un pochino di sale, e della raspatura di limone, mezza caraffa d' acqua, e la porrà sulla fornella, mescolerà bene, quanto che la cucchiaja resti verniciata, ci porrà appena di succo di limone, e versando come sopra, sugli ovi, li servirà freddi.

Dolce. *Ovi alla Guerriera*. Porrà in una casseruola una bottiglia di vin di malaga, once sedici di zucchero in pane, una buona stecchetta di ottima cannella, e farà bollire per un quarto d' ora; farà quindi raffreddare, e poi ci aggiungerà, un piccolo bicchiere d' acqua, trenta torli d' ovi crudi, e dieci chiara ben battute, un pochino di sale, e mescolerà tutto insieme; passerà poi due volte la composizione per una salvietta bagnata, e premuta bene. Porrà la detta composizione in un ruoto grande verniciato di butiro, e farà cuocere ad un forno termperato, ma che sia ben *ferma*; poscia la taglierà in giusti mostaccioletti, che bagnerà in una ben fatta pastarella *velata*, e li friggerà con strutto di bel biondo colore; li porrà tutti disposti sopra fogli di carta, li polverizzerà di zucchero, e li *glasserà*, passandoci la pala rovente, ma senza toccarli; l' accomoderà nel piatto *proprio*, e li servirà con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo II.

Zuppa di Cardoncelli agli ovi con dadini di pane fritti. 2. Orduvre *di ovi al pane.* 3. Antrè *di ovi alla Lombarda.* 4. Entremets. *Ovi rosolate.* 5. Antremè. *Ovi alla Fiorentina.* 6. Dolce. *Ovi alla neve.*

PRATICA.

Zuppa. Prenderà rotoli tre di cardoncelli, ne toglierà tutto il fogliame, ci rasperà la radice, li laverà, e li lesserà per metà della cottura in acqua, con sale, dipoi li farà terminar di cuocere, o in brodo chiaro, o in brodo di butiro, che lo vedrà al capitolo III, §. I, e §. VI, in uno di questi brodi li farà terminar di cuocere, e poi li sgoccioleră alquanto, e ci porrà un battuto di dodici ovi, ed una libbra di grattugiato parmegiano; ci porrà del sale, e poco pepe, e farà cuocere con moderato foco, e gli ovi ed il formaggio; ridurrà in piccolissimi dadini quattro pagnotte di pane di grana due li farà fritti, e li frammezzerà in zuppiera con li cardoncelli, e la servirà.

Orduvre di ovi al pane. Porrà in una casseruola una libbra di farina di riso, ed un'altra di zucchero polverizzato, ci porrà un pochino di sale, e scioglierà con una caraffa di latte, lo farà stringere sul foco girando sempre, come una crema, ci porrà sedici ovi bene battuti con raspatura di limone, ed una libbra di parmegiano grattugiato; l'affinerà bene, e stretta che sarà la farà raffreddare; dipoi preparerà sulla tavola della pasticceria, del fior di farina, sopra della stessa verserà la composizione, e ne formerà come tante uova, dipoi le bagnerà nel battuto d'ovi, e le rivolgerà nel pan-gratto, e le friggerà egualmente; le accomoderà nel piatto *proprio* con tovagliolo sotto, facendoci una guarnizione di foglie di salvia fritta, e così servirà questa frittura.

Antrè di ovi alla Lombarda. Lesserà 24 ovi similmente, come quelle pel pranzo primo al *purè* di piselli, li accomoderà, ben sgocciolati nel piatto *proprio*, li polverizzerà moltissimo con parmegiano grattugiato, un pochin di pepe per ciascun'ovo, e ci porrà del butiro liquefatto; porrà il piatto sopra di una fornella soltanto cal-

da, e con cenere calda, e sopra ci adatterà un fornello con poco foco, quanto appena si formi un *brulè*, e li servirà.

Entremets di ovi rosolate. Porrà in una casseruola once sei di butiro, lo farà liquefare, ci porrà un poco di fior di farina, che farà colorire sopra con foco moderato, mescolando bene, ci porrà un bicchiere di latte con due once di cedro candito tritulato, un poco di zucchero, ed once quattro di mostacciolo ben pesto, ci porrà quattro foglie di lauro, facendole ritenere, un poco di aceto, sale, e spezieria dolce (1), farà tutto incorporare, e quindi farà 24 ovi duri, li scorzerà, li taglierà in quartini, li porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà la salsa.

Antremè ovi alla Fiorentina. Lesserà 24 ovi duri, e li taglierà per metà, ne toglierà li rossi, e li pesterà nel mortajo aggiungendoci once quattro di butiro, altrettanto di buona ricotta, ed once quattro di parmegiano grattugiato, poco sale, e pepe; porrà questa farsa in una casseruola, in dove porrà ancora otto rossi d'ovi crudi, ed una sola chiara bene battuta; mescolerà tutto benissimo, e quindi porrà la casseruola sulla fornella facendo stringere un poco la detta farsa: della stessa ne riempirà le mezze chiara degli ovi; di quella farsa, che ci rimane, la distenderà nel fondo del piatto *proprio;* con simmetria ci accomoderà gli ovi già ripieni; di poi porrà in una casseruola un quartino di fior di latte, o latte, due once di butiro maneggiato con poco fior di farina, poco sale, e pepe, e lo farà un tantino bollire; con questo ne vernicerà tutti gli ovi già situati nel piatto, al disopra ci farà una polverata di parmegiano grattugiato: porrà quindi il piatto sulla fornella con cenere calda, e sopra ci porrà il fornello con poco foco, appena il parmegiano avrà preso colore, lo servirà subito.

Dolce. Ovi alla neve. Farà bollire un poco in una casseruola, una caraffa di latte, e mezza di fior di latte, con una corteccia di fresco limone sottilissima tagliata,

---

(1) Spezieria dolce s'intende la sola polvere di cannella con poco del garofano, che si distingue dalla tutta *spezie*, perchè con quest'ultima ci va ancora quella del pepe.

una stecchetta di cannella, ed once sei di zucchero in pane, e un idea di sale. Batterà alla fiocca dodici chiara d'ovi, conservando i rossi; dipoi con un cucchiajo d'argento lo prenderà pieno, sempre parlando, di quella schiuma, e lo porrà nel latte bollente, togliendone pria la corteccia di limone, e la cannella; di questi cucchiaj di schiuma ce ne porrà diversi, e volterà, sotto, sopra, acciò si cuocino da per tutto, quindi con cucchiaja bucata li prenderà, e li porrà sopra un setaccio, con un piatto di sotto perchè sgocciolino benissimo. Quando saranno finiti, li rotonderà con la punta del coltello, e li accomoderà nel piatto *proprio*, che stiano uno sopra dell' altro; porrà di poi li rossi d'ovi nel latte bene battuti, ci porrà altre once quattro di zucchero in pane *fiorettato*, della raspatura di limone, bastante, e passerà per setaccio lasco; farà stringere sopra moderato foco girando sempre con la cucchiaja di legno sempre come una crema, e bene stretta, la verserà sopra quei bianchi d'ovi, ci porrà sopra una polverata di ottima cannella, e ben caldo si servirà.

Minuta del Pranzo III.

Zuppa di Santè al purè *d' ovi e piselli.* 2. Orduvre *d' ovi ripiene al* Pere-Simon. *3.* Antrè. *Frittata montata. 4.* Entremets *di ovi al* Bruglìè. *5.* Antremè *di ovi alla Piacentina. 6.* Dolce. *Ovi alla Delfina.*

PRATICA.

Zuppa. Fatto il brodo chiaro, sia di carne, sia di pesce, sia di butiro, che lo vedrà al capitolo *III* §. *I. VI.* e *VIII.* ci porrà una regolare quantità di petrosemolo, triturato finissimo, quattro selleri ma del solo bianco, due pastinache a filettini, una rapa, pur così, e del cerfoglio; ma pria tutte queste erbe lessate, e quindi le porrà nel brodo; frattanto lesserà, o un rotolo di teneri, e scorzati piselli, se ne è la stagione, diversamente lesserà una libbra di quelli secchi, ma di quelli più piccini, e della *razza* de' *bianchi*; li pesterà, e li passerà per setaccio: raccoglierà questo estratto in una casseruola, ci porrà once due di ottimo butiro, e ci scioglierà numero 20 torli d'ovi pria ben battuti; fuori della fornella con cucchiaja di legno mescolerà

benissimo ; ci porrà un poco del brodo generale, e lo farà restringere sopra picciol foco girando sempre ; farà quindi le croste di pane, o bruscate al forno color d' oro, o a dadini piccolissimi fritti, li porrà in zuppiera, e ci framezzerà, bagnandoli con questo *purè* ; e con tutte le erbe, che con cucchiaja bucata le prenderà, e le framezzerà ancora ; finalmente ci verserà quella quantità di brodo che la zuppa, e la zuppiera richiederà.

Orduvre *di ovi ripiene al* Pere-Simon. Lesserà 24 ovi duri, li scorzerà, e li taglierà per metà ; pesterà i rossi nel mortajo, assieme con poca polpa di pane spungata all' acqua, e premuta, ci pesterà ancora il frutto di venti ostriche, pria sbianchite, ci porrà del sale, del pepe, e poco petrosemolo, triturato finissimo ; riempirà con questa farsa le metà delle chiara d' ovi, le farinerà, le bagnerà nel battuto d' ovi, e diligentemente le friggerà ; le accomoderà nel piatto *proprio* a cuppola, con salvietta sotto, ed asperse di erba di mare ben lavata, e grossolanamente tritulata, e ben fritta servirà *l' orduvre*.

Antrè. *Frittata montata*. Batterà alla fiocca 24 ovi ; separatamente batterà li rossi, e li renderà ancora spumosi, come per la salsa alla majonese, quindi unirà queste due schiume, e ben le medesimerà, però girando con mescola di legno, e sempre da un lato ; poscia ci mescolerà, pochissimo petrosemolo, e basilico finissimo triturato, dipoi vernicerà una proporzionata casseruola la farinerà tutta con fior di farina, e ci verserà la dose, ponendoci nel mezzo un ripieno di sottilissime fettoline di ottima mozzarella, e quindi ci verserà l' altra dose, ci farà pure una polverata di fior di farina, e ci porrà sopra dei pezzettini di butiro badando, che la composizione non deve oltrepassare la metà della casseruola, bisognando il resto pel suo gonfiore la farà cuocere diligentemente sopra la fornella rovente con pochissima brace, il foco sopra il coperchio, ed altri carboni al bordo della casseruola, badando ancora, che l' azion calorica non fosse molto violenta ; quando sarà cotta, porrà la casseruola sopra al pancone facendola rassettare un poco, e cercherà diligentemente staccarla dalla casseruola, quindi la rivolterà nel piatto *proprio*, e la servirà.

Entremets di ovi al bruglié. Porrà in una casseruola numero 20 ovi interi ; once quattro di ottimo butiro, un poco di *culi*, sale, pepe, e poca raspatura della noce mo-

scata, porrà la casseruola sopra di un moderato foco e mescolerà bene con cucchiaja di legno, finchè vedrà, che gli ovi saran divenuti ben *bruglié* come un denso pan-gratto; frattanto, farà un trito grossolano di piccoli funghi, che farà cuocere con *sugo o culì*; mescolerà questo piccolo ragù, nella casseruola degli ovi ci porrà un poco di succo di limone, porrà nel piatto *proprio*, ci farà una guarnizione di crostini fritti, e li servirà.

Antremè. *Ovi alla Piacentina.* Batterà alla fiocca dodici chiara d'ovi, e quindi ci mescolerà li rossi pur battuti, ci unirà once quattro di butiro liquefatto, ma non bollente, ci porrà poco sale, e pepe, prenderà il piatto *proprio*, lo vernicerà di butiro, ci porrà delle sottilissime fettoline di parmegiano, e lo porrà sopra la cenere calda per farlo infuocare; porrà quindi nel piatto quel battuto d'ovi, e farà cuocere sotto al fornello perchè venghi ben gonfio, e lo servirà subito.

Dolce. Ovi alla Delfina. Porrà in una casseruola una caraffa di latte, ed un quartino di fiore di latte, con tre once di zuccaro, una corteccia di limone, una stecchetta di cannella, e farà bollire facendone diminuire un terzo, ed allora ne toglierà la corteccia, e la cannella; batterà alla fiocca quattro chiara d'ovi, e di questa schiuma ne prenderà con un cucchiajo da zuppa, e farà cuocere nel latte, come quelli alla neve, e li farà sgocciolare sopra di un setaccio come quelli. Porrà poscia nel latte otto rossi d'ovi crudi, e rivolterà benissimo; allorchè sarà quasi freddo, lo passerà per setaccio, lo porrà nel piatto *proprio*, che dovrà servire, e lo farà cuocere al *bagno-mario*; quando questa composizione sarà cotta, batterà in fiocca gli altri quattro bianchi, mescolandoci poi un poco di zuccaro polverizzato; formerà una specie di cuppola nel mezzo della crema, lasciando un bordo all'intorno di due dita; farà cuocere sotto un fornello, oppure ad un forno molto temperato di un bel color d'oro; ci accomoderà all'intorno quei bianchi d'ovi che pria ha cotti nel latte, ci farà una polverata di zuccaro, con poca polvere di cannella e farà *glassare*, appena, sotto al fornello, e lo servirà.

Minuta del Pranzo IV.

Zuppa alla Genovese. 2. Orduvre di ovi al zeffire. 3. Antrè di ovi in polpette al purè di ceci. 4. Entremets di ovi al sugo d'acetosa. 5. Antremè di ovi in trippa alla mostarda 6. Dolce. Ovi all'acqua di caffè.

PRATICA.

Zuppa. Lesserà della borraggine, lattuga, poche foglie di biete, due o tre selleri, le passi poscia nell' acqua fresca, le premerà bene, e le triturerà grossolanamente le porrà in una piccola marmitta di rame con un rotolo di polpa di vaccina ben soffritta, un pezzo di prosciutto di una libbra, una cipolla con due garofani, dell' acetosa, e cerfoglio non molto trito, ci porrà del brodo, metà chiaro, e metà colorito, e farà cuocere dolcemente con poco brodo. Quando l' erbe seconde saranno cotte, leverà la carne, prosciutto e cipolla, disgrasserà e farà raffreddare; allorchè sarà fredda ne sgocciolerà il brodo, e batterà numero dieci ovi, con once otto di parmegiano grattuggiato e sale; mescolerà tutto bene, con tutte le erbe prime, e seconde, e ci riporrà un poco di ottimo *sugo*; porrà questa piccola marmitta in una più grande, o casseruola con acqua bollente e farà cuocere al *bagno-mario*, facendo, che l' acqua bollente oltrepassi un poco al di sopra della metà, e farà bollire sino a che la composizione si è *fermata*: allorquando sarà il momento di servire la zuppa, con un cucchiajo *da zuppa* prenderà di quella dose, li porrà in zuppiera, polverizzandone i suoli di finissimo parmeggiano grattuggiato, e quindi ci porrà del buon brodo biondo: ma chiarificato, e così la servirà.

Orduvre di ovi al zeffire. Per questa *Orduvre* prego il mio caro amico dilettante esecutore praticare tutta la massima attenzione. Batterà dunque alla fiocca, dodici chiara d'ovi conservando i rossi, ciascuno in un piattino da caffè, badando, che non si *crepino*; terrà pronto la padella sulla fornella con strutto bollentissimo ma con foco moderato, prenderà un cucchiajo un poco più grande, ovvero un cucchiarone di rame di *Cucina*, e con un cucchiajo d'argento, porrà di quella schiuma, di quella fiocca, nel cucchia-

jo grande, diligentemente ci farà scivolare un rosso d'ovo conservato nei piattini da caffè e sopra ci porrà dell' altra schiuma, e così con molta attenzione verserà nella padella, perchè subito si *fermerà;* con una più piccola cucchiaja bucata, con somma pazienza li rivolterà, e così li friggerà di bel colore; accomoderà nel piatto *proprio* una salvietta, con dei diversi crostini di pane tondi pur fritti pria, e *centinati*, e sopra di ciascun di essi ci porrà un ovo, e ben caldi li servirà. Ecco che dicevo benissimo, abbisognarci più magistero, attenzione, e diligenza, che il valore del piatto, che fra i piatti d'ovi ci ha pur anco il suo posto, e numero.

Antré. *Ovi in polpette al* purè *di ceci.* Pesterà 24 torli d'ovi duri nel mortaio, con once otto di parmegiano, poco sale, pepe, poco petrosemolo triturato finissimo, la polpa di once quattro di pane spungata in brodo di pesce, e premuta, e pesto e mescolato tutto bene rammasserà la farsa con torli d'ovi crudi, riducendola come per le polpette; ne formerà tante polpette, le rotolerà con le mani, le farinerà, e le farà cuocere nel brodo di pesce, o al *culì* di gamberi. V. il capitolo III. §. VII. frattanto lesserà due libbre, e mezzo di buoni ceci, quindi li pesterà, li passerà per setaccio; porrà l'estratto in una casseruola con once quattro di ottimo butiro, e del brodo di pesce, o di quello di gamberi, farà bollire con poco sale, e pepe, e ci porrà un'oncia di fior di farina per darci un poco di *liga*; quando dovrà servire, porrà le polpette nel piatto *proprio*, ci verserà sopra la *purè* dei ceci, ed all' intorno ci porrà le code dei gamberi, quante volte si servirà di questi, lo che mi piacerebbe moltissimo.

Entremets *di ovi al sugo d' acetosa.* Prenderà dell' acetosa ben lavata, e sgocciolata, la pesterà nel mortajo per ricavarne poco più di mezza caraffa di *sugo*, lo passerà per setaccio, e lo porrà in una casseruola con dodici torli d'ovi crudi, once quattro di butiro, del sale, del pepe, e poca raspatura di noce moscata; lo farà stringere sopra picciol foco, ma senza bollire, avendo attenzione che le uova non si *straccino*. Porrà in una casseruola dell'acqua, che farà bollire, ci porrà 25 ovi interi, e li farà bollire per cinque minuti, toglierà dal foco la casseruola, e vedrà quell' ovo disparo se si è perfettamente cotta la chiara, e nell' affermativa li scorzerà tutti, badando di dover figurare l'ovo in-

tero come se fusse duro, ed il rosso al di dentro molle, per cui l'ho fatto cuocere un'ovo dippiù per fare l'esperimento, e nel caso che ci bisognasse maggior cottura li riporrà a bollire per altri pochi minuti.

Porrà gli ovi così bene scorzati nel piatto, e ci verserà sopra la salsa, ben calda e così li servirà.

Antremè *di ovi in trippa alla mostarda*. Porrà in una casseruola due cipolle triturate finissimo, con once sei di butiro, farà cuocere senza prendere colore, ci porrà once due di fior di farina, bagnerà con buon *sugo*, ed un bicchiere di vino bianco *secco* bollente (1), ci porrà del sale, e del pepe facendo bollire al punto di una salsa liquida, quin-

---

(1) Di vino bianco secco bollente, e sia questo pur del *Reno*, come quello detto pel pranzo IX, per li *filetti di palaie al vino del Reno*, pag. 165 sotto la nota (1), *del Reno*. Con quella esposi la circostanza dell' avvenimento nella sua veracità, e feci conoscere pur anco, che un nostro rispettabile proprietario, con somma lode, e pubblica soddisfazione: si era dato tutta la premura per la buona riuscita dei vini senza adoperare misturazioni, ma semplicemente con quello, che la natura infallibilmente agisce da se, mercè la buona intelligenza dell' Intraprenditore, cioè, di tagliare dalle piante le uve nel tempo proprio, nettarle degli granelli cattivi, toglierci una competente quantità di sterpi, dare un regolare bollimento al *mosto*, adoperare una *stipe* propria, onde non venisse soggetto a ricevere un senso spiacevole, ed infine replicare le *traffiche* per renderlo semprepiù chiaro.

Credei in quella nota tacere il soggetto, ma premurato, anzi ordinato da rispettabile Dama degna germana di uomo illustre, mio *Mecenate*, in unione di altri rispettabili personaggi, seco lei conversando, di render noto al Pubblico un tal soggetto fra' quali un bel giovanotto, per nome, d' Aurelio, D. Valerio, D. Cornelio che non vi è modo affatto, da ricordarmene, quali dei tre nominativi fusse il suo preciso, ma credo se non isbaglio fusse l' ultimo, con piacere lo eseguo, e dico, che questi è il degnissimo Signor D. Pasquale Borrelli di S. Giorgo a Cremano, colà stanzionato in una casina magnifica di sua proprietà, con specioso podere, oltre di quello posto sotto le falde del nostro Monte Vesuvio, il quale, sebbene in diverse circostanze l'è di gran nostro terrore; pure però i suoi sufomigi, purificano la densità dell' aria, che molto salubre respiriamo, e con ciò facilita la chiarificazione dei vini, dandogli un gusto ed una forza, che rende il suolo Partenopeo anche capace di assimilare con felice successo, e somma soddisfazione un tal prodotto a quelli, delle più rispettabili *Regioni*.

di ci porrà mezza libbra di ottima mostarda, e la scioglierà con la salsa; farà frattanto degli ovi duri, li scorzerà, e li fetterà per traverso, li porrà nella casseruola, ci porrà un filetto di ottimo aceto, e li servirà.

Dolce. *Ovi all' acqua di Caffè.* Farà la decozione di una caraffa, e mezzo di caffè, quando sarà ben chiaro, ci porrà del zucchero, e lo farà divenire ben dolce, e fatto raffreddare ci porrà un quartino di caraffa di fior di latte, numero ventuno rossi d'ovi crudi, e cinque chiara ben battute, mescolerà tutto benissimo, e passerà questa composizione due volte in una salvietta stretta, bagnata, e premuta, oppure ad un setaccio fino. Questa composizione v' ha cotta al *bagno-mario*, o nelle tazze *espressamente*, oppure, in una forma di terraglia che potrebbe essere fatta precisamente per l' oggetto, badando di non empirsi tutte, e deve servirsi calda, e vedrà che sarà un buon piatto, per piatto d' ovi.

Minuta del Pranzo V.

Zuppa alla crema al bagno-mario. 2. Orduvre *di frittata ripiena alle cervellate. 3.* Antrè *di ovi molle alla salsa di noci. 4.* Entremets *di ovi in trippa ai cocomeri. 5.* Antremè *di ovi* glassate. *6.* Dolce. *Ovi al caramello.*

PRATICA.

Zuppa. Farà bollire una caraffa di latte, con mezza di fior di latte, una stecchetta di cannella, un poco di zuccaro in pane, ed un pochino di sale; quando sarà freddo ci porrà dodici torli d' ovi freschi, e quattro chiara, battuti in fiocca; passerà due volte per setaccio, e porrà la dose, o in una casseruola piccola, oppure in una piccola marmitta, e la farà cuocere al *bagno-mario*; quando sarà ben *fermata*, la farà raffreddare, e con un cucchiajo da zuppa ne prenderà dei bocconi, li porrà in zuppiera, ci verserà quel brodo, che più le piacerà, anche secondo i giorni, e la servirà.

Orduvre. *Frittata ripiena alle cervellate.* Batterà benissimo in una casseruola 20 ovi, ci porrà del sale, del pepe, ed once quattro di parmegiano grattugiato, un poco di petrosemmolo, e basilico triturato finissimo, ed una pappata di once quattro di polpa di pane spungata nell' acqua, e

premuta; mescolata bene questa composizione, ne farà due frittate in una padella proporzionata al piatto, che dovrà servire, badando, di far cuocere da una parte sola: una di esse la terrà in un piatto, e l' altra la terrà nella padella, nel mezzo la riempirà di cotte cervellate, se ne è la stagione piselli, e funghi bolliti, oppure ci porrà delle fettine di mozzarella, e quartini d' ovi duri, ci adatterà l' altra frittata, e così diligentemente farà *fermare* a piccolo foco tutta la frittata: quando sarà ben cotta, la rivolterà in un piatto; col coltello ne toglierà tutte le difformità dal suo dintorno, e così la porrà nel piatto *proprio*, e la servirà.

Antrè *di ovi molle alla salsa di noci*. In primo farà la salsa nel seguente modo cioè. Prenderà una misura nostra napolitana di buone, ed ottime noci, e siano quelle di Sorrento, perchè sono ottimissime, le scorzerà, e le porrà ad ammollire un poco nell' acqua bollente, dipoi le pesterà finissimo, e ci pesterà ancora la polpa di once sei di pane spungata nel latte, che sarebbe meglio, oppure nell' acqua fresca, ma la premerà pria; tutto questo pesto lo passerà ben forte per setaccio, e lo porrà in una casseruola, con once quattro di ottimo butiro, maneggiato benissimo con fior di farina, e farà liquefare insieme; quindi ci porrà, o un poco di brodo qualunque, ma che sia chiaro (1) o in vece acqua (*non potendo essere presumibile*, *che persona qualunque*, *che la voglia venisse di lavorare in cucina con questa mia* OPERETTA, *non vi siano de' brodi non essendo questa cucina*, *nè quella comunemente* CASARECCIA, *che taluni* SCIOCCONI CIARLANO, *nè da servire per* MASTRO FRANCESCO, MASTRO ANTONIO, E MASTRO VINCENZO) farà dolcemente sciogliere, e bollire, questa salsa, e portata al suo proprio punto, la verserà sopra gli ovi molli, che farà bollire ad uno, ad uno in una cassaruoletta, con sale, ed aceto, e così li servirà.

Entremets *di ovi in trippa ai cocomeri*. Prenderà dei cocomeri, li scorzerà, li taglierà in filetti, meno l' amaro, ne toglierà tutto il seme, e li taglierà in piccoli pezzi della grossezza di un dito, li porrà in casseruola sopra la fornel-

---

(1) Chiaro s' intende brodo chiaro, bianco, ovvero sia di carne, o di pesce, per distinguersi da quello, che dicesi colorito.

la, e ci unirà quattro cipollette, e del petrosemmolo tutto ben trituraro, e farà soffriggere, quindi ci porrà un poco di fior di farina, che scioglierà pria con un poco d' acqua, facendo come una *colletta*, ci porrà del sale, e del pepe; quando saranno cotti, e che non vi resti più salsa, ci porrà un bicchier di latte, lo farà bollire dolcemente; taglierà in quartini gli ovi duri, l' accomoderà nel piatto *proprio*, ci verserà la salsa, e li servirà.

Antremè *di ovi glassate.* Porrà nel piatto *proprio*, che dovrà servire un poco di brodo bianco, ma buono, ci rompa gli ovi, ci porrà un poco di sale, e porrà il piatto sopra di una fornella rovente con della cenere calda con qualche carbone sotto acceso, e quando gli ovi saran cotti, li tolga dal foco: farà subito una *liason* con un poco di fior di latte, butiro, e torli d' ovi crudi, mescolerà tutto bene, farà stringere al foco, e lo verserà sopra tutti gli ovi; quindi ci farà una buona polverata di parmigiano, e per un momento ci porrà il fornello infuocato, quanto per *glassare* il piatto, e li servirà subito.

Dolce. *Ovi al caramello.* Farà bollire una libbra di zucchero in pane con tre bicchieri d' acqua fresca, finchè sarà divenuto un caramello alquanto oscuro, che bagnerà subito, con una caraffa d' acqua una stecchetta di cannella, dodici coriandoli, due cortecce di limone; farà bollire tutto insieme per circa mezz' ora; quando sara raffreddato ci scioglierà 21 rossi d' ovi freschi, e sei chiara ben battute; passerà per setaccio, o per salvietta bagnata, e premuta; porrà la detta composizione in una forma decente, la farà cuocere al *bagno-mario*, e v' ha servito caldo.

Minuta del Pranzo VI.

Zuppa di riso agli ovi, *e parmegiano.* 2. Orduvre *di Frittata alli cavolifiori. 3.* Antrè *Anemole. 4.* Entremets *Ovi in fili. 5.* Antremè *ovi alla besciamella. 6. Dolce. Ovi alla Vestale.*

PRATICA.

Zuppa. Lesserà libbre quattro di ottimo riso, con once sei di sugna, oppure di butiro, e sale, quando sarà cotto, ma non scotto, ci porrà fuori della fornella un battuto di dodici ovi, una libbra di parmegiano grattugiato, e del

pepe, riporrà la casseruola sul foco, e farà stringere un poco, badando, che il riso dovrà essere sugoso, e così la servirà.

Orduvre. *Frittata alli cavolifiori.* Passerà nella padella sopra il foco un grosso pezzo di bùtiro, delle cimette di cavolfiore allessate, quando avranno preso sufficiente sapore, ci porrà delli filettini di prosciutto, passandoli ancora pel foco. Terrà pronto il battuto d'ovi al numero di venti, con del sale, del pepe, parmeggiano grattugiato, ed un pochino di *sugo* freddo; ci mescolerà il cavolifiore, e verserà nella padella, e farà la frittata di bel colore voltandola d'ambe le parti, e la servirà con sopra, o un poco di *culì*, o salsa di pomidoro; invece del butiro, la potrà fare anche con lo strutto.

Antrè. *Anemole.* Farà un battuto di 20 ovi; porrà la padella sul foco con un pochino di sugna, e quando fuma, prenderà col coppino di quel battuto, e farà una sottilissima frittatina per quanto è il fondo della padella, che la girerà sulla fornella per perfezionarne la cottura; con la punta del coltello la staccherà, e quindi con un picciol colpo la farà cadere sul pancone, e con le mani la raddrizzerà, e così le farà tutte.

Farà una composizione di ricotta, zuccaro, provola grattugiata, e torli d'ovi: taglierà tutte quelle frittatine a strisce, che le riempirà con la detta composizione, e le ravvolgerà come tante braciolette, che chiamansi *anemole* o *ruladine*: farà nel piatto *proprio* una polverata, o di parmegiano, o provola grattugiata, e ci accomoderà suol, per suolo tutte le *anemole* che le framezzerà sempre col parmegiano, o provola, e terminerà col parmegiano; ci verserà del butiro liquefatto, mescolato con *sugo* di pomidoro; le farà cuocere sopra la cenere calda, e sotto al fornello, e fatto il *brulè* le servirà.

Entremets *di ovi in fili.* Porrà in una casseruola once quattro di butiro, quattro cipollette, tagliate in filetti, e funghi grandi tagliati pur così, ma che siano pria ben puliti, e *spurgati;* farà soffriggere; e quando la cipolla comincia a colorirsi, ci porrà un poco di fior di farina, e due bicchieri di vino bianco, bagnando, o con brodo di carne, o di pesce, ci porrà del sale, del pepe, e farà bollire per una meza' ora, facendola ridurre ad una salsa consistente: farà gli ovi duri, li scorzerà, ai qua-

li diligentemente cercherà dividere le chiara in due metà ; facendo rimaner sani li torli che li porrà in disparte ; li bianchi li taglierà in fili , e li porrà nella salsa facendoli incorporare : verserà tutta questa composizione nel piatto *proprio*, ed al di sopra ci accomoderà li torli d' ovi, e servirà quest' *entremets* con guarnizione di crostini fritti.

Antremè. *Di ovi alla besciamella.* Porrà in una casseruola , once quattro di butiro , quattro cipollette, e petrosemolo tutto trito , e farà soffriggere un poco ; quindi ci porrà un poco di fior di farina , e bagnerà , metà fiore di latte , e metà buon brodo *chiaro* , o latte , farà bollire , un poco , che la salsa sia ben legata ; ci porrà le chiara d' ovi tagliati in grossi dadi , ed i rossi divisi per metà , ci porrà del sale del pepe , e farà bollire un momento. Prenderà il piatto *proprio* , e ci farà un bordino di crostini di pane fritti , oppure potrebbe fare ancora invece del bordino dei crostini , un bordino di riso con ovi e formaggio ; nel fondo del piatto così disposto ci verserà la composizione , e col coltello l' accomoderà in un sol piano ; disopra ci farà cadere col *meccanismo* del passabrodo dei maccaroncini , premendo dei torli d' ovi duri, che vadino perfettamente eguali , e quindi ci farà una buona polverata di parmegiano grattugiato con poco pangratto ancora mescolato , e butiro liquefatto ; porrà il piatto sopra la cenere calda , e sopra il fornello , avendo attenzione che non bolla , e fatto bene il *brulè* servirà subito.

Dolce. Ovi alla Vestale. Farà bollire in una casseruola una caraffa di latte , e mezza di fior di latte , con una corteccia di limone facendone consumare la terza parte , ma bollendo dolcemente , e ci farà bollire ancora , due dozzine di coriandoli , e zuccaro in pane a proporzione. Quando sarà freddo ci scioglierà mezza libbra di mandorle dolci , con quattro *numero* di mandorle amare , pria spellate , e ben peste fine , ci scioglierà quattordici torli d' ovi freschi , e quattro chiara ben battute ; passerà tutto pel setaccio , e farà cuocere al *bagno-mario* in una forma MATTA CHE SIA VISIBILE perchè non si può sformare, e servirà caldo.

Minuta del Pranzo VII.

Zuppa di latte al bagno-mario. 2. Orduvre *di ovi al Presidente.* 3. Antrè *di ovi molle alla salsa di pomidoro.* 4. Entremets *di ovi alla Marziale.* 5. Antremè *di ovi alla pulette.* 6. Dolce. *Ovi al caffè.*

FRATICA.

Zuppa. Farà bollire una caraffa di latte, e mezza di fior di latte, con una stecchetta di cannella, ed un poco di zucchero in pane, ed una idea di sale, quando sarà freddo ci porrà sedici rossi d'ovi freschi, e sei chiara tutto ben battuto; passerà due volte la detta composizione pel setaccio, e poscia la porrà in una piccola marmitta di rame, che farà cuocere al bagno-mario, cioè, porrà a bollire in acqua la piccola marmitta in una grande casseruola, badando, che l'acqua sorpassi non più della metà della piccola marmitta; e quando sarà ben *ferma* la toglierà: farà bollire, o due caraffe di latte, oppure porrà il brodo chiaro bollente nella zuppiera, e con cucchiajo prenderà delle piccole porzioni di quella composizione cotta al *bagno-mario*, e le porrà nella zuppiera col brodo, o col latte, e la servirà.

Orduvre. Di Ovi al Presidente. Farà 24 ovi molle, cioè cotti uno per volta in una piccola casseruola, come più volte ho detto per questa *cottura*, con acqna, sale, ed aceto, le farà sgocciolare in un largo setaccio, e quindi li bagnerà nel battuto d'ovi, li spolverizzerà, con meta parmegiano grattugiato, e li friggerà nello strutto ben caldo, le tolga subito dalla padella appena avran preso colore, e li servirà con foglie di petrosemolo fritto.

Antrè. *Di ovi molle alla salsa di pomidoro.* Prima farà la salsa di pomidoro, ben stretta, quindi lesserà gli ovi, come sopra tal quale; li porrà nel piatto *proprio*, e ci verserà la detta salsa di pomidoro, e li servirà.

Entremets. *Di ovi alla marziale.* Batterà a mezza fiocca dodici chiara d'ovi, similmente farà dei rossi, e poscia unirà, e medesimerà questi due battuti; ci mescolerà once sei di provola grattugiata, ed once quattro di magro prosciutto triturato finissimo, ci porrà similmente

mezzo grano di petrosemolo, del sale, del pepe, e della pochissima rasura di noce moscata: frattanto farà bollire in una cassaruoletta un bicchier di malaga, un' altro di rum, e mezza caraffa d'acqua, una stecchetta di cannella once quattro di zucchero di cucina, ed una piccola corteccia di fresco limone; quando questo brodo bolle, con un cucchiajo da zuppa prenderà di quella dose, quando va nella coppa, e la verserà nella cassaruoletta badando di schivare, il preciso bollo, ma la farà cadere al lato per la ragione, che se lo tuffasse precisamente nel bollo quella forza la *sgranerebbe* e ne *succederebbe* un pangratto; ci farà dare pochi bolli, per quanto quella piccola parte della composizione si *fermi*; quindi con cucchiarone bucato la toglierà, e la porrà a sgocciolare in un setaccio, e così farà di tutta la composizione; dipoi porrà nel pialto *proprio* tutti quelli bocconi, versandoci sopra, o un *purè* di piselii freschi se n'è la stagione, con piccolissimi filettini di prosciutto, oppure un purè di fave secche ancora col prosciutto, ed all'intorno ci farà una guarnizione, o di crostini fritti, o di piccoli sfoglietti.

N. B. Si dice che la spiega è per l'ignorante, ma per mia disgrazia in diverse circostanze mi sono imbattuto, con taluni più asinacci di me, per cui debbo apportare questo ricordino, ed è, nel caso che quel brodo di acqua, malaga, rum, zucchero, o si diminuisse, s'intende benissimo di sostituirne dell' altro.

Antremè. *Di ovi alla pulette.* Porrà in una casseruola, once quattro di butiro, once quattro di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse ed once quattro di prugnoli, oppure altri funghi secchi, farà soffriggere, e quando tutte queste cose avran dato fuori tutto l'umido, tutta l'acqua, che si sarà consumata, ci porrà un poco di *culi*, ed un poco di fior di farina, un bicchiere di sciampagna, o altro vino bianco, ma *rosso* bollente, e consumato per metà, e brodo *chiaro* buono, e farà cuocere dolcemente, e consumare la salsa al suo punto: quindi disgrasserà, ne toglierà il mazzetto, e prosciutto, e porrà nella casseruola quattro rossi d'ovi freschi, e mescolerà bene: farà gli ovi duri li scorzerà, li taglierà in quartini, l'accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà la salsa mescolata con succo di limone.

Dolce. *Ovi al caffè.* Farà bollire una caraffa ed un

quartino d' acqua, con zucchero in pane a proporzione, una stecchetta di cannella, ed una corteccia di limone; quando si sarà consumato un terzo, tiri indietro: brustolirà once quattro di ottimo caffè, e ben caldo lo porrà nell' acqua suddetta e coprirà; allorchè sarà freddo, lo passerà per una salvietta, pria bagnata, e premuta; quindi ci porrà dodici rossi d' ovi freschi, e tre bianchi ben battuti, e ripasserà due altre volte alla medesima salvietta; verserà la composizione nel piatto *proprio*, ma che sia *fondo*, e lo farà cuocere al bagno-mario: quando si sarà ben *fermato*, ci farà una polverata di zucchero con ottima polvere di cannella, ci passerà la pala rovente per *glassare*, oppure il fornello, e lo servirà caldo.

Minuta del Pranzo VIII.

Zuppa al gran purè *di ovi*, *e ceci*. 2. Orduvre *frittata di gamberi al* culì. 3. Antrè *di ovi in fricassea con succo di limone e butiro*. *4* Entremets *di ovi duri alla Milanese*. *5*. Antremè *di ovi all' Inglese 6*. Dolce. *Ovi alla Crema*.

PRATICA.

Zuppa. Lesserà una misura di ottimi ceci, li pesterà ben fini e li passerà per setaccio; porrà l' estratto in una proporzionata casseruola, e lo scioglierà con quel brodo, che avrà stabilito di servire la zuppa, purchè sia ben *chiaro*, quindi dopo che il *purè* di ceci si sarà raffreddato, ci porrà un battuto di numero venti rossi d' ovi freschi, e li mescolerà insieme, con del sale, e poco pepe; ci porrà once quattro di ottimo butiro maneggiato con fior di farina, perchè ci dia gusto e liga, ed a piccolo foco farà addensare rivoltando spesso; farà dei dadini piccolissimi di pane fritti, li porrà in zuppiera, ci verserà quel *purè*, e subito del brodo stabilito; dandoci nella zuppiera medesima precocemente una girata con cucchiarone, onde si unisca il brodo al *purè*, ed il pane non si *sfaceli*, e la servirà.

Orduvre. *Frittata di gamberi al* culì. Lesserà un rotolo, di grossi gamberi detti *mazzacogni*, li scorzerà, e ne ricaverà, e conserverà le code, che è l'unica polpa che ha questo pesce; pesterà poi tutte le cortecce, con il resto del corpo de' gamberi; farà bollire questo pesto con acqua, e poco sale, ad

una giusta consistenza, per quanto crederà, che quel pesto abbia estratta tutta la sua sostanza; passerà tutto per setaccio, e farà quel brodoso estratto restringere sul foco con un poco di liquefatto butiro, e lo condirà di sale, e di pepe, e lo porterà alla quantità da poter servire quanto basti per versarlo sopra della frittata. Batterà benissimo numero venti ovi, ci porrà once sei di parmegiano grattugiato, (*ed anche qui vi è la maniera come ciò ottenersi, cioè, invece di portar la mano sulla* GRATTUGIA *col pezzo del parmegiano per lungo grattugiando, la mano allora dovrà girare per lo mezzo della grattugia come volesse fare una polenta, e così si otterrà il parmegiano, o qualunque formaggio, grattugiato in polvere, e non in lunghi filettini, come spesso avviene col parmegiano, specialmente, quando non è molto* VECCHIO) un poco di petrosemmolo triturato finissimo, once tre di polpa di pane spungata, nell'acqua, e premuta, e ne farà due simili frittate, che le farà in una padella che vadi giusto per la sua rotondità nel piatto *proprio*, che dovrà servire questa frittata: baderà, che le due frittate siano appena cotte da un lato solo per l'operazione poi che dovrà fare; una di esse la rimarrà nella padella, e nel mezzo ci porrà ben disposte tutte quelle code di gamberi conservate, e disopra ci porrà l'altra frittata; con la cucchiaja di legno l'accomoderà bene, e farà ben *fermare* la frittata anzidetta, e ben cotta la rivolterà nel piatto *proprio* arrotondandola bene col coltellone; ci verserà quel *culì* o *purè* di gamberi, e la servirà.

Antrè *di ovi in fricassea con succo di limone, e butiro.* Farà una frittata di venti ovi battuti con petrosemolo, basilico, e maggiorana, tutto ben triturato; la taglierà a mostaccioletti; quindi porrà in una casseruola once quattro di butiro, farà fumare sulla fornella, ci porrà un pochino di fior di farina, mezza caraffa di brodo qualunque, del sale, del pepe, pochi funghi triturati, pochi piselli scorzati, e lessati, e delle patelle (1) farà dolcemente bollire, e poi ci

---

(1) *Patelle*. Son queste picciole conchiglie della classe dette *univalve*. Se ne distinguono varie specie, che *Rodelenzio* divide in grandi, e piccole. Stanno per ordinario codesti animali attaccati fortemente ai scogli, e ricoperti di una conchiglia rotonda irregolare più

porrà fuori della fornella un battuto di dodici torli d'ovi crudi; mescolerà tutto bene, e ci porrà la frittata in mostaccioletti; li farà un poco *incorporare*, ed al momento di servire, ci porrà un succo di limone, rivolterà benissimo, porrà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Entremets *di ovi duri alla Milanese.* Farà un poco di crema con un quartino di caraffa di latte, ed un altro d'acqua, once tre di zuccaro, un' oncia e mezzo di amido, due torli d'ovi, molta raspatura della corteccia di limoni, ma freschissimi, un idea di sale, mescolerà tutto bene, passerà per setaccio, e farà la crema, sopra di piccolissimo foco; badando che questa crema dev' essere liquida: lesserà 24 ovi duri, li scorzerà, li taglierà in quartini, l'accomoderà nel piatto *proprio*, ci verserà la crema, e lo servirà.

Antremè *di ovi all' Inglese.* Farà una grossa frittata d' ovi, che sia ben dura, quindi la pesterà, e l' unirà con poca ricotta, passerini, pignoli brustoliti, e triturati, poco parmegiano grattugiato, un poco di cedro candito triturato, e ligherà la composizione con battuto d' ovi; ne formerà tante braciolette, le farinerà, le passerà pel battuto d' ovi, e le friggerà, le accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà della salsa di pomidoro.

Dolce. *Ovi alla crema* (1). Passerà pel setaccio, la polpa

---

o meno grande, fatta a foggia di un piatto da mangiare alla quale stanno egualmente attaccati: codeste conchiglie sono liscie, e bianche oscurette un poco al di dentro, e cenericcie e scambrose al di fuori. Ritrovasene nel Mediterrano sulle coste della Guascogna, della Provenza, e della Linguadoca, ma principalmente nell' Arcipelago, e intorno all' Isola di *Lepadusas*, o *Lampedusa*, d' onde secondo *Ateneo* presero il nome di *Lepade* attesa la grande abbondanza che quivi ce n' era. Ne abbiamo anche moltissime sulle coste di Napoli, e segnatamente all' intorno della scogliera del Porto, ove vengono prese da pescatori. Per distaccare qneste conchiglie dai sassi fa d'uopo di un coltello puntuto, e forte, che ponendolo fra il sasso, e la patella facilmente si distacca. Le stagioni loro più proprie sono l' Autunno, e la Primavera.

(1) Ovi alla crema, già parmi udire la Tromba della maldicente critica, che senza esame, al suo solito, va ditrombettando, dicendo questo è lo stesso piatto piazzato al Pranzo I. che in un subito il Sig. Autore ne ha fatta la ripetizione, oh quanto su di ciò dir dovrei, ma con buona creanza dico solo, che se si accordasse un pò meglio la

di once otto di pane fresco, bene inzuppata nel fior di latte, ci porrà del zuccaro *fiorettato* in once dodici, un oncia di spume di mandorle amare, due once di fiori d' arancio candito, once quattro di zucca candita, tutto triturato, della raspatura di limone, un idea di sale, otto torli d' ovi freschi, e le chiara battute in fiocca, che il tutto sia mescolato per degradazione. Prenda una casseruola, la guarnirà di carta tutta verniciata di butiro, ci verserà la composizione, la farà cuocere ad un forno temperato; allorchè sarà cotta, rivolterà la casseruola, nel piatto *proprio* con salvietta sotto, ci toglierà la carta; polverizzerà tutta la forma di zuccaro, e poca polvere di ottima cannella, che *glasserà* con la pala rovente.

Minuta del Pranzo IX.

Zuppa al latte di mandorle, ed ovi. 2. Orduvre *di ovi alla Italiana.* 3. Antrè *di ovi alla Corradina.* 4. Entremets *di ovi al latte.* 5. Antremè *di ovi alla Dama.* 6. Dolce *di ovi al verde de' spinaci.*

PRATICA.

Zuppa. Spellerà con acqua bollente libbre due di mandorle dolci, le pesterà ben fine, e da tanto in tanto ci porrà un cucchiajo d' acqua fresca, onde non diano oglio; porrà il pesto in una casseruola con tre caraffe d' acqua once quattro di zuccaro in pane, una stecca di cannella, ed once due di cedro candito triturato, e lo farà bollire dolcemente per un terzo d' ora; di poi lo passerà per salvietta bagnata all' acqua fresca, e premuta, e forte la premerà, perchè ne sorta tutta la sostanza: quando sarà freddo ci scioglierà venti rossi d' ovi freschi, e riporrà la casseruola sulla fornella con

---

chiavetta della Tromba, che si vedrebbe meglio la nota, perchè la musica non è la stessa; quello è portato, come un *Antremè*, e questo come dolce, e siccome i piatti d' ovi specialmente son tutti formati sulla immaginazione del *Cuciniere* (purchè questi abbia idea e talento) ne varia i composti, li cambia di nome, ed ecco, che da un ovo formar se ne possono, quanti se ne vogliono di piatti, basta aver cognizione elevata, e non già, quella *dura e crassa ignoranza* da far rabiare chicchessia.

pochissimo foco, girando sempre con la cucchiaja di legno, per quanto gli ovi entrino in *cottura*. Taglierà in piccoli dadini otto pagnotte di pane fresco di grana due, e questi, al piacere, se li vuol far fritti ma nel butiro, oppure bruscati color d' oro al forno temperato, o sotto al fornello; li porrà in zuppiera, ci verserà quel latte di mandorle al *purè* d' ovi. e servirà la zuppa con tondini di zucchero *fioreltato*, mischiato con polvere di cannella.

Orduvre *di ovi alla Italiana*. Vernicerà bene di butiro fresco il piatto *proprio*, ci porrà delle fettoline di formaggio SBRINZO, e fettine fine di polpa di pane, polverizzandoci un pochino di pepe; ci romperà gli ovi, facendoli cuocere a picciol foco passandoci sopra la pala rovente. Farà una salsa con un pezzo di butiro, maneggiato con un poco di fior di farina, un poco di brodo buono, pepe, e poca raspatura di noce moscata, farà stringere al foco, e la verserà sopra gli ovi, polverizzando con parmegiano, e *glasserà* con la pala rovente, che i rossi siano molli.

Antrè *di ovi alla contadina*. Farà una frittata, con cipolline soffritte, ed erbette, la farà raffreddare, e quindi la taglierà in piccoli quadretti, li porrà in una casseruola con *culì* di prosciutto V. il capitoto de' *culì*, li farà incorporare sopra le braci; l' accomoderà nel piatto *proprio*, e li servirà.

Entremets *di ovi al latte*. Porrà in una casseruola once sei di butiro maneggiato con due once di fior di farina; ci porrà una caraffa di latte, un pochino di sale, e la porrà sulla fornella, quanto appena aprirà il bollo perchè tutto si medesimi; quindi passerà per setaccio, e l' estratto lo riporrà nella casseruola con sei torli d' ovi battuti, un pochino di zucchero, e girando bene lo farà stringere sul foco: accomoderà gli ovi duri, scorzati, e divisi nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà la salsa ben bollente di latte, e li servirà.

Antremè *di ovi alla Dama*. Lesserà 24. ovi duri li scorzerà, e li dividerà per metà, prenderà diligentemente li rossi, senza far rompere le chiara; pesterà li rossi, con once quattro di tartufi ben puliti, e lessati, ci pesterà un' oncia di mandorle, pria spellate, e brustolite, con una sola amara, e mescolerà con due once di polpa di pane spungata, e premuta, ci porrà due once di parmegiano grattugiato, poco sale, e poca spezie, rammassando bene con torli d' ovi; riempirà le chiara, e restandoci della farsa, la scioglierà

con butiro, ci porrà dei filettini di tartufo pochi prugnoli, o altri funghi, ma dei piccoli, un idea di salsa di pomidoro, e farà questa seconda composizione come una salsa, aggiungendoci un poco di brodo: frattanto adatterà tutti gli ovi già ripieni come sopra in un ruoto col bordo, e ci porrà del brodo; lo porrà sulla fornella con poco foco; e sopra il fornello per dar cottura alla farsa; sgocciolerà gli ovi li accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà sopra quella salsa con un poco di succo di limone.

Dolce. *Ovi al verde de' spinaci.* Lesserà un pugno di spinaci ben cotti all'acqua bollente, li premerà, e li pesterà bene nel mortajo, quindi li scioglierà, con una caraffa, e mezzo di fior di latte, e passerà per setaccio ben forte perchè n'esca tutto il fior di latte ben verde, ci porrà un pochino di sale, dodici rossi d'ovi freschi una libbra, e mezzo di zuccaro in pane ma *fiorettato*, quattro spume di cioccolatto, di limone; e di cannella spolverizzate, fiori d'arancio canditi, quattro scorzette d'arancio candite, ingranite come le piace, e tutto ben trito, mescolerà tutto insieme, e porrà la composizione nel piatto *proprio*, che dovrà servire: lo porrà sopra di una fornella espressamente arroventata, e con poca cenere calda, e pochissima brace, finchè si formi nel fondo del piatto *un gratino*, ma senza essere bruciato; quindi ci farà una polverata di zucchero con polvere di cannella, e *glasserà* questa superficie con la pala rovente, e servirà caldo.

Minuta del Pranzo X.

Zuppa di tagliolini, con purè *d'ovi.* 2. Orduvre *di frittata ripiena alli frutti di mare.* 3. Antrè *di ovi al verde* sugo. 4. Entremets *di ovi in trippa al* culì *di pomidoro.* 5. Antremè *di ovi alla campagnola.* 6. Dolce *Ovi alla Mirenga.*

PRATICA.

Zuppa. Impasterà un rotolo, e mezzo di ottimo fior di farina v. il cap. V. §. I. tanto pel suo magistero, che per la proporzione, e farà li tagliolini, frattanto quelli si asciugano, farà il brodo, sia di carne, sia di butiro v. il cap. III. §. I. e §. VI. ma non più di tre caraffe, in esso ci scioglierà numero venti torli d'ovi freschi, e farà appena bollire dolcemente girando sempre con la cucchiaja, non facendo mai aggruppire gli ovi:

lesserà in moltissima acqua li tagliolini per metà di cottura, quindi li sgoccioleràbenissimo, e li tufferà subito in questo brodo bollentissimo, e così termineranno di cuocersi, e prender gusto nel brodo, ed in zuppiera li servirà

Orduvre. *Frittata ripiena alli frutti di mare.* Farà una frittata con venti ovi, come tutte le altre, cioè, con polpa di pane spungata nell'acqua, e premuta, parmegiano grattugato, petrosemmolo trito, e ne farà due, che la riempirà con frutti di mare, cioè, toglierà da loro gusci, col mezzo dell'acqua bollente il frutto dai cannolicchi, patelle, ostriche, tonninole, tutti insieme ben lavati, e sgocciolati, li porrà in una casseruola, con petrosemmolo trito, filettini di tartufi, piccoli funghi, e piselli lessati, ci porrà un poco di butiro, un poco di salsa di pomidoro, poco sale, e pepe, ed un poco di fior di farina; farà addensare dolcemente sul foco, e ne riempirà la frittata, ci porrà l'altra metà sopra, e gondolandola bene nella padella farà che riesca ben *combatta*; quindi la rivolterà sopra di un coperchio, la contornerà col coltello, e la servirà nel piatto *proprio*.

Antrè *di ovi al verde sugo.* Lesserà gli ovi nell' acqua bollente con aceto, e sale in una piccola casseruola ad uno per volta senza corteccia, con cucchiaja bucata li prenderà, e li porrà a sgocciolare in un largo setaccio; li accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà sopra la seguente salsa, che farà così. Porrà in una casseruola il *sugo*, ed estratto di un fascetto di spinaci ben cotti, e passati pel setaccio ben forte; l'unirà con once tre di butiro, parmegiano grattugiato, sale, pepe, e battuto d'ovi, lo farà cuocere, ed addensare, e questa salsa la verserà sopra gli ovi, e li servirà.

Entremets. *Ovi in trippa alla salsa di pomidoro.* Farà in una proporzionata casseruola una cassa di pasta frolla v. il Cap. V. §. V. che farà cuocere vuota, facendoci una controcassa di carta, la riempirà di brenna impastata con poc'acqua calda, che serve per dare la forma, e quando sarà ben cotta, e raffreddata, la vuoterà, e l'accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto: lesserà gli ovi duri li taglierà in quartini, li mescolerà in salsa stretta di pomidoro, conditi con poco butiro, e li porrà nella cassa della pasta frolla, e così li servirà.

Antremè. *Di ovi alla campagnola.* Farà un soffritto di cipollette, petrosemmolo, poca salvia, menta, e funghi tutto finissimo triturato, lo farà cuocere con butiro, e

quando sarà cotto, *asciutto*, e freddo lo impasterà con battuto d'ovi, e parmegiano grattugiato, o provola, o altro formaggio, che si troverà, ma sempre in preferenza il parmegiano (questa diversità di formaggi, li nomino spesse volte nel caso, che si trovasse in Provincia ove non l'è tanto facile aversi del parmegiano, che per facilitarne l'esecuzione le dico potersi servire come le piace) ne formerà tante braciolette, o polpette, le farinerà, le passerà nel battuto d'ovi, e le friggerà; l'accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà una salsa di fagioli secchi, lessati, e conditi con salsa di pomidoro, butiro, petrosemolo, e maggiorana ben trito, e li servirà.

Dolce. *Ovi alla mirenga.* Porrà in una casseruola dodici rossi d'ovi freschi, e sei chiara, un bicchier d'acqua una libbra di zucchero fino, un idea di sale, il succo di un limone, mescolerà tutto bene, e farà cuocere dolcemente, e legare; quando tutto sarà cotto, lo porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci porrà la mirenga fatta con quattro chiara d'ovi battute in fiocca, e mescolate con mezza libbra di zucchero *fiorettato*, facendo cuocere la mirenga sotto al fornello e servirà caldo.

Minuta del Pranzo XI.

Zuppa di piselli al purè *d'ovi*. 2. Orduvre *Frittata sufflè*. 3. Antrè *d'ovi alla Svizzera*. 4. Entremets. *Di ovi alla Robinson*. 5. Antrem‘. *Di ovi ripieni alla Francipana*. 6. Dolce. *Ovi alla cara Amante*.

PRATICA.

Zuppa. Lesserà libbre sei di scorzati, e teneri piselli in acqua e sale; farà un brodo stretto di butiro v. il cap. III. §. VI. quando sarà freddo ci scioglierà venti rossi d'ovi freschi, con una libbra di parmegiano grattugiato, del sale, ed in esso ci porrà ben sgocciolati li piselli, li farà incorporare e li servirà in zuppiera con pochissimi dadini di pane fritti.

Orduvre. *Frittata* sufflè. Porrà diciotto rossi d'ovi freschi in una casseruola, ci porrà del pepe, del sale, ed un pugno di parmegiano grattugiato ovvero once quattro, mescoli bene; quindi batterà in fiocca le chiara, e le me-

scolerà con li rossi; farà liquefare once quattro di butiro nella padella, e ci porrà la composizione; la farà cuocere, sopra un foco assai moderato, movendo sempre con cucchiaja di legno, finchè la frittata principia a stringere, moverà allora la padella soltanto, facendo girare la frittata. Quando sarà cotta e gonfia da una parte di un bel colore dorato, la volti dall'altra e gli farà prendere egual colore, sempre però ad un foco leggiero, che sia gonfia come un pane di spagna, e la serva subito.

Antrè. *Di Ovi alla Svizzera*. Lesserà gli ovi molle, nel modo come più volte si è detto (*perchè miei cari amici dilettanti, sempre ovi sono, ed io non ho fatto altro che perdere la testa come variarne il gusto, ora con una salsetta, ora con delle erbette, ora con delle...., ora con un mezzo, ed ora con un'altro per poter presentare niente meno che 150 piatti, che tutti avesserò fra loro una diversità, ma stiano certi, e sicuri, che sempre ovi sono*), e li farà sgocciolare nel largo setaccio; frattanto porrà in una casseruola una cipolla ben triturata e premuta in panno-lino; petrosemmolo, maggiorana e basilico tutto ben trito, che farà soffriggere con butiro; dipoi ci porrâ un quartino di latte, tre once di pignoli brustoliti, e triturati, e raspatura di limone, farà bollire tutto insieme, mettendoci un poco di fior di farina, per farci una liga; accomoderà gli ovi nel piatto *proprio*, ci verserà la salsa, e li servirà con crostini di pane fritti nel butiro, a cresta di gallo attorno.

Entremets. *Di ovi alla Robinson*. Porrà in una casseruola il trito finissimo di due bianche cipolle, lavato, e premuto fortissimo in panno-lino, lo farà cuocere con butiro, senza prendere colore, e quindi ci porrà un poco di *culì* sia di carne sia di pesce. v. il capitolo IV. §. II; e §. XI.; ci porrà del sale, del pepe, ed un poco di raspatura di noce moscata: farà bollire dolcemente, quindi ci porrà mezza libbra di buona mostarda, e la scioglierà in quella salsa. Frattanto farà gli ovi duri, li scorzerà e li taglierà per traverso, tagliando ancora un poco del bianco da ambo i lati in modo, che le due metà rimanessero in piedi nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà la descritta salsa, e li servirà.

Antremè. *Ovi ripieni alla Francipane*. Lesserà 24 ovi duri, li scorzerà, li dividerà per metà, e ne toglierà li

rossi, facendo rimaner le chiara, pesterà una libbra di mandorle spellate, ci pesterà, once quattro di polpa di pane spunga'a nel latte e premuta, ci unirà once quattro di mostacciolo pesto finissimo, un poco di zucchero, poco sale, spezie fine, e rammasserà con torli d' ovi freschi: di questa farsa ne riempirà le chiara, le farinerà, le passerà pel battuto d' ovi, e le friggerà con sugna. Pesterà li torli d' ovi duri, li porrà in una casseruola, e li scioglierà con zucchero *fiorettato*, succo di limone, ed ottimo rum, ne formerà una salsa liquida ci farà dare pochi bolli, e la restringerà; accomoderà gli ovi nel piatto *proprio*, ci verserà la salsa, e li servirà.

Dolce. *Ovi alla cara Amante.* Scioglierà in una casseruola due once di farina di riso con dodici rossi d'ovi freschi, ed otto chiara ben battute in fiocca, una caraffa di latte, pochino di sale, poca raspatura di limone fresco, once sedici di zucchero *fiorettato*, quattro spumette peste siano di mandorle, siano di cioccolatte, siano di limone, due once di fior d' arancio canditi, porrà la casseruola sul foco, girando sempre con mestola di legno, per mezz' ora come una crema; quando sarà condensato, lo porrà nel piatto *proprio*, lo polverizzerà con zucchero, e lo glasserà con la pala rovente.

Minuta del Pranzo XII.

Zuppa di piccoli gravioli. 2. Orduvre. *Di frittata alli carciofi.* 3. Antrè. *Di ovi alla salsa di spinaci.* 4. Entremets. *Di ovi al Vesuvio.* 5. Antrè. *Ovi fritte con salsa d' ostriche.* 6. Dolce. *Ovi al naturale.*

Zuppa. Farà la pasta come quella per li tagliolini v. il cap. V. §. 1, distenderà la tela mezzo scudo di spessezza; vernicerà tutta la pasta levigata d' ovi; quindi farà una farsa di poca ricotta parmegiano grattugiato, e battuto d' ovi, con questa farsa riempirà, e formerà li piccioli gravioli, come fossero tanti piccoli panzarottini li stringerà bene all' intorno, ossia li chiuderà, e li terrà sopra di un mensale; li lesserà, o nel brodo qualunque e li servirà così, oppure lessarli in acqua, e poi incacciarli, con parmegiano grattugiato e sugo.

Orduvre. *Frittata alli carciofi.* Netterà, e pulirà benis-

simo sei carciofi, li taglierà in fettine assai fine, li porrà nella padella con un grosso pezzo di butiro, o buono strutto, li farà cuocere dolcemente finchè saranno quasi color d' oro, ci aggiunga allora dei piccoli filetti di prosciutto se ne è la giornata; ci porrà diciotto ovi ben battuti, con del trito petrosemmolo, del sale, del depe, ed un poco di *culi* farà la frittata come tutte le altre; la porrà nel piatto *proprio*, e la servirà con un poco di *culi* sia di prosciutto o di pomidoro v. il Cap. IV. §. IV. e X.

Antrè. *Ovi alla salsa di spinaci.* Lesserà 24 ovi come più volte ho detto ad uno per volta in una piccola casseruola con acqua sale, ed aceto; e li farà sgocciolare dentro un largo setaccio; frattanto porrà in una casseruola oglio once due, e farà soffriggere, poi ci porrà una cipolla, petrosemmolo, e maggiorana tutto ben triturato, e che prenda colore, e s' incorpori; dipoi ci porrà il verde di un mazzettino di spinaci pria lessati, premuti, e triturati, e farà soffriggere, ci porrà dopo un coppino questo potrà essere, di latte, di *culì* di carne, di *culì* di pesce, di *culì* di pomidoro, secondo la giornata che bisognerà quest' Antrè: porrà nel piatto *proprio* la salsa; sopra ci accomoderà gli ovi già lessati, e quindi ci porrà una polverata bastante di parmegiano grattugiato con poco butiro liquefatto, e porrà il piatto sopra della cenere calda, e sotto ad un fornello con pochi carboni, quanto appena si riscaldino gli ovi, e succeda il *brulè*.

Entremets. *Ovi al Vesuvio.* Farà friggere nello strutto 24, ovi, li farà di color d' oro, e rotondi; farà un *ragù* di piccolissime cipollette, lessate per metà poi farinate, e fritte, quindi terminate di cuocere in stretto *culì*, replico secondo il giorno, o di magro, o di grasso, accomoderà gli ovi nel piatto, ci porrà sopra il *ragù* di cipollette con guarnizione di crostini fritti, e li servirà.

Antremè. *Di ovi all' ostriche.* Farà 24 ovi duri li scorzerà e li dividerà per traverso, diligentemente ne toglierà li torli restando le chiara come piccoli vasettini; pesterà li rossi, con poche ostriche, poca maggiorana, e petrosemmolo, e poca polpa di pane spungata in brodo di pesce, e premuta: rammasserà questa farsa, ci porrà del sale, del pepe, dei passerini, e pignoli brustoliti, e triturati, ed un poco di cedro candito pur triturato, e quindi farà una farsa mor-

bida con torli d'ovi crudi; prenderà quei gusci, diligentemente con un coltellino ne taglierà un poco delle loro punte, facendo che regessero all' inpiedi; li riempirà con quella farsa; li accomoderà in una casseruola *piatta*, o in un ruoto col bordo, ci porrà poco brodo, e farà cuocere dolcemente con foco, sotto e sopra; frattanto porrà il resto di quella farsa in una casseruola con le altre ostriche conservate, la scioglierà, o con *culi* di pesce, o di carne, o brodo di pomidoro, ci porrà un poco di fior di farina, e la farà cuocere riducendola come una salsa, la porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci accomoderà quelli ovi, e così li servirà.

Dolce. *Ovi al naturale.* Porrà in una casseruola due cucchiaj di farina di riso, diciotto ovi bene battuti con un idea di sale, poca raspatura di noce moscata, once quattro di liquefatto butiro, e mezza libbra di zucchero in pane polverizzato, batterà, mescolerà, e scioglierà tutto bene, e passerà due volte per setaccio stretto: vernicerà poi il piatto *proprio* di butiro, ci verserà la composizione, e sulla fornella rovente con cenere calda, e sopra il fornello con moderato foco farà cuocere, e quando la composizione sarà ben *ferma* ci porrà una polverata di zucchero e cannella, ci passerà la pala rovente: che si chiama *glassare*, e così servirà.

Minuta del Pranzo XIII.

Timpano di maccheroni al latte farsito di ovi, e provola. 2. Frittata alla Guerriera. 3. Ovi alla fiocca. 4. Ovi alla Bonne-Famme. *5. Ovi alla Milanese. 6. Ovi alla Sciarmante.*

PRATICA.

Timpano al latte. Farà la pasta frolla, v. il cap. V. §. V. della stessa, ne farà la forma in una casseruola, lesserà libbre quattro di maccheroni con acqua, ma per meno della metà di cottura; contemporaneamente terrà pronto una casseruola con quattro caraffe di latte, e quando bolle ci porrà li maccheroni bene sgocciolati, e li farà terminar di cuocere nel latte; un poco prima, toglierà la casseruola dalla fornella, e ne farà sgocciolare il latte, facendocene rimanere un poco, e nella casseruola medesima ci porrà un

battuto di dodici torli d'ovi freschi, e poi ci mescolerà una libbra di parmegiano grattugiato, rivolterà bene, facendo legare appena sulla fornella calda: porrà li maccheroni in un grande piatto perchè si raffreddino un poco, e poi li porrà nella casseruola con la pasta frolla, e suol per suolo frammezzerà delle sottilissime fettoline di mozzarella, e filettini d'ovi duri, e terminerà con li maccheroni, che li accomoderà bene *incassati*, ci porrà il coperchio dell'altra pasta frolla, e farà cuocere il timpano sopra di una fornella rovente, con carboni bene accesi al bordo della stessa, e gli altri sopra il coperchio proprio, ovvero nel forno; e cotto che sarà lo farà rassettare un pochino, e quindi lo rivolterà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Orduvre. *Frittata alla Guerriera*. Prenderà grana quattro d'indivia ovvero di bianche scarole, le pulirà, le laverà, le premerà, e le tritulerà finissimo molto; porrà questo trito in una casseruola con once quattro di butiro o sugna; e dolcemente farà soffriggere e cuocere, ci porrà del sale del pepe, ed una libbra di prosciutto a filettini, e li farà cuocere con la scarola; se gli piace, ci stanno pur bene dei filettini di tartufo, ci porrà un poco di *sugo* di carne ovvero *culì* con un poco di fior di farina per darci una *liga*: disgrasserà questa salsa, e la farà divenire molto densa. Farà poi la frittata ordinaria, ovvero la composizione di 24 ovi, once sei di parmegiano grattugiato ed once due di polpa di pane spungata e premuta, con del sale del pepe, e petrosemmolo trito mescolerà tutto bene e ne farà quattro o cinque frittatine larghe per tutto il fondo, e rotondità della padella, che vadi giusto nel piatto che dovrà servire: porrà di queste frittatine una per volta sopra di un coperchio di casseruola, ci porrà nel mezzo una porzione della salsa, e così farà per tutte le frittatine, formatone così un *frittatone* diligentemente la rimetterà nella padella, e con altro poco di sugna o butiro, la farà assodare e fermare sopra di picciol foco, e così la servirà.

Antrè. *Ovi alla fiocca*. Lesserà 24 ovi, le farà sgocciolare in un largo setaccio; e quest' ultimo lo terrà sopra di un ruoto, che lo adatterà sopra di una fornella con poca brace, e dentro acqua bollente, perchè quel vapore terrà sempre caldi gli ovi: batterà quattro chiara d'ovi con un fascetto di vetiche, e farà alzare la schiuma ridotta in fioc-

ca ; ci batterà ancora tre once di zucchero polverizzato poco per volta ; accomoderà gli ovi nel piatto *proprio* , ed al bordo ci porrà quella schiuma spolverizzata con poca ma ottima polvere di cannella sopra gli ovi , e ci porrà una polverata di finissimo grattugiato parmegiano con poco butiro liquefatto ci terrà un poco il fornello , con moderato foco , e subito servirà.

Entremets. *Ovi alla* Bonne Famme. Taglierà in fettine una libbra di ventresca grassa e magra (*badando che non senta di nessun cattivo odore, non di rangido, che non vi sia tarla veruna di qualche topo , dappoicchè questo l'è un genere , come ben saprà , che per essere ottima. non deve sentire di pessimo odore , non vi debbono essere delle tarle di topo , perrhè questi sono perniciosi , e gli piace sovente di andar ronzando all'intorno di questo salame, quando specialmente si avveggono esservi in qualche sito dell' appartamento una buona ventresca , e che abbia buono odore , per essere dei primi , a gustarla , e così poi ne succede, che quel genere perde il suo odore , e gusto , e s'infradicisce ancora ; per cui mio caro dilettante esecutore gli raccomando , che tanto nel fare questo piatto , o altri che dovrà servirsi della ventresca usi tutta la massima attenzione nel rinvenirla perfettissima*) , porrà queste fettine in una casseruola , e le farà sudare sopra il foco finchè saranno cotte; quindi le accomoderà nel piatto *proprio* , ma nel fondo, di sopra ci porrà gli ovi duri , scorzati , ma non molto duri , che il torlo sia molto molle ; farà un piccolo *purè* di piselli verdi , e freschi , oppure dei secchi condito con poco butiro , e succo di limone , sale , pepe , e lo verserà sopra degli ovi ; ci porrà per un momento il fornello sopra , per fare in certo modo *fermare* tutto , e quindi li servirà con guarnizione di crostini fritti intagliati a *cresta* di gallo , e così servirà questo sempre ottimo *Entremets* , perchè anche a me molto mi è piaciuto , e piace moltissimo.

Antremè *di ovi alla Milanese.* Farà da 24 pagnottini di pane di ciascheduno un cassettino tondo, cioè scorzerà con la grattugia tutta la corteccia , quindi li contornerà col coltellino , e li vuoterà col cava-frutto come una mela , una cipolla ; e li vernicerà tutti al di fuori , ed al di dentro di butiro , ci porrà in ciascuno un piccolo *ragù* di tritolati funghi , piccoli piselli , pezzettini di tartufo , pro-

sciutto, e tritolate erbette, con poca salsa, intendo dire di umido dello stesso *ragù* del medesimo *intingolo;* ci porrà sopra un torlo d'ovo fresco, li accomoderà in tortiera, e li farà cuocere dolcemente, o nel forno, o sotto al fornello; l'accomoderà nel piatto *proprio*, e li servirà.

Dolce. *Ovi alla sciarmante*. Farà bollire, e consumare a sciroppo, una caraffa d'acqua, con due scorzette di limone, due stecchette di cannella, ed una libbra di zuccaro; portato al detto punto, ne toglierà le scorzette, e la cannella, e ci unirà dopo raffreddato lo sciroppo, una caraffa di fiore di latte stemperato con quindici torli di ovi freschi, ed una idea di sale; mescolerà bene tutto, e passerà per setaccio, lo riporrà in una casseruola, e farà dolcemente cuocere, e stringere girando sempre con la cucchiaja di legno come una crema; quando l'avrà benissimo addensata, ci porrà una, o due prese di ottimo, e cremato rosolio di vainiglia, o cannella, la porrà nel piatto *proprio*, servendoci attorno delle piccole pastine di pasta frolla.

Minuta del Pranzo XIV.

Zuppa al capriccio, *con burro*, *ed ovi duri*. 2. Orduvre. *Frittata alli broccoli*. 3. Antrè. *Ovi alla Sultana*. 4. Entremets. *Ovi alla Maddalena*. 5. Antremè *di ovi in trippa al rosso*. 6. Dolce. *Ovi alla servetta*.

PRATICA.

Zuppa. Prenda sei pagnotte di grana due, ma *fresche* le scorzerà, le fetterà grossolanamente, e le farà a pancotto; badi però, che anche ci vuol cognizione pel pancotto, perchè si deve unire il pane, e l'acqua fresca, o se col brodo qualunque ma sempre fresco, *perchè vi fu una volta in questa sua umilissima casa, un di quelli pretendenti* Coco, *che mia Moglie altra sua serva le ordinò per una nostra ragazzina, che succhiava ancora, e precisamente quella* DI MEZZO, BENEDETTISSIMA *che avesse fatto un grano di pancotto con una fiorata di formaggio; questi ebbe la bontà di presentare nel piatto, una colla non già pancotto; (per sua buona fortuna, il suo scribente non era uscito ancora di casa) quando viddi questa storia gli doman-*

dai come l' avea cotto, egli mi rispose: SIGNÒ MO MME MBARO COMME PURE SE COCE LLO PANE CUOTTO, QUANNO A' VOLLUTO L' ACQUA AGGIO MENATO LLO PPANE, *e bravo gli risposi* SIGNOR COCO . . . . . *presi il piatto* BUFFETE *in faccia và via* MARMITTONE...., *impara prima ad accendere le fornelle, e poi anderai a felicitare qualche altro Padrone; vede dunque che per fare il pancotto pur ci vuole istruzione)* per fare il pancotto si deve unire insieme acqua fresca, e pane; appena il bollo si è aperto, lo sgocciolerà subito, lo premerà bene, ed a poco la volta lo pesterà con dodici torli d' ovi duri, e quattro torli crudi, poco sale, e pepe, e poco petrosemolo triturato finissimo, e ci porrà ancora, non meno di once sei non più di otto di provola dura grattugiata e ne formerà una farsa alquanto *soda* mescolandoci ancora qualche poco di fior di farina, rammasserà benissimo, ne formerà tutte braciolettine, ma piccole, le farinerà, e le friggerà con strutto bollente, le porrà in zuppiera, e ci verserà il brodo di butiro, mescolato con brodo di pomidoro, e la servirà subito v. il cap. III, §. VI, e §. X.

Siccome questa zuppa mi è venuta in mente, nel momento che scrivevo questa quinta edizione in oggi 10 novembre 1846, giornata piovosissima, e specialmente questa Sezione, ho battezzata questa zuppa al capriccio, formandomi l' idea, e quindi ne ho disteso la pratica, dopo di averla scritta ne ho voluto fare il saggio: l' ho eseguito, e mediante la grazia divina, mi è riuscito, veramente secondo il mio capriccio; per cui si esegua ancor questa da tutti, che sarà pur ottima. Per questo saggio ci ho speso grana sessantacinque, come quasi in tutto se ne vanno via de' quadrini, per cui nessuno si dolga se per le mie copie si spenda dippiù, perchè l'è sempre ben speso.

Orduvre. *Frittata alli broccoli.* Taglierà in sottili fettoline once sei, o di ottima ventresca, *(si ricordi della scorsa lezione, circa la sua bontà)* o di buon prosciutto; porrà questo salame nella padella con oncia uno, e mezzo di strutto, e farà soffriggere, quanto l' è cotto, ci unirà delle cimette di broccoli pria lessati, e siano di *foglie*, di *rape* di quelli detti *romani*, sian pure di *cavolfiore*, e rivoltandole bene, le cimette, le farà prendere gusto, e le toglierà: farà quindi la solita frittata, anzi ne farà

due, che riempirà con quelle cimette di broccoli, e quell'amico salame, e così formerà la frittata intera, la farà *fermar* bene, quindi la toglierà dalla padella; col coltello ne toglierà tutto il suo difforme contorno, e la scivolerà nel piatto *proprio*, versandoci sopra un poco di *culì* quello che più le piacerà v. il cap. IV, e suoi paragrafi, unendoci però sempre un pochino di fior di farina, perchè lo addensi, e così la servirà.

Antrè. *Di ovi alla Sultana.* Farà bollire a *pancotto* si ricordi come dovrà cuocere il *pancotto* o col brodo, o con acqua, sempre freschissimo, la polpa di pane di once sei in una casseruola, o con latte, o con brodo di pesce; la maneggerà in maniera, che divenchi come una stretta polenta, e la farà asciuttare; ci mescolerà parmegiano grattugiato, del sale, e del pepe: batterà separatamente alla fiocca, numero venti ovi, pria le chiara, e poi li rossi, e poscia unirà insieme queste due schiume di poi ci mescolerà con molta diligenza quella *pappata*, e medesimato, che avrà tutto bene (*la prego di venire tutto a me*) terrà pronto sulla fornella con foco una *proporzionata* casseruola, o con brodo colorito, o con brodo di pomidoro o brodo finto, Vedi il Cap. IV. §. II. IV. X. che ce ne stia poco più, o meno della metà della grandezza della casseruola, e quando bolle fortemente allora in una sol volta ci verserà la composizione, e senza rivoltare, ne toccar con mescola qualunque farà bollire, girerà soltanto pianin, pianino il manico della casseruola perchè il bollo giri da per tutto il dintorno della stessa, in modo che la composizione dovrà esser cotta come una forma morbida, quasi che fusse cotta al bagno-mario ed ecco perchè ho segnato la parola casseruola *proporzionata*, perchè deve essere una di quelle, che deve dar cottura all'*Antrè* di ovi alla Sultana, e ne deve presentare la forma: quando vedrà essere giunto il punto di cottura piuttosto *fermo che molle*, toglierà dal foco la casseruola farà che diminuisca la grande azion calorica, e poi con somma diligenza ne farà sgocciolare tutto il brodo, e come farà? porrà un giusto coperchio sopra la casseruola, con la mano sinistra terrà fermo il coperchio, con la destra prenderà il manico della casseruola, ma precisamente vicino la cassa ravvolto da uno STRACCIO DI CUCINA IDEST MAPPINA, altrimenti si scotterebbe, e con un colpo destra-

mente rivolterà la casseruola, e così ne anderà via tutto il brodo; alzerà poscia la casseruola, e la forma gli rimarrà sul coperchio, che diligentemente farà scivolare nel piatto *proprio*, nel quale ci porrà un poco di *culi* di tartufo. v. il cap. IV. §. VII. e servirà quest' *Antrè* con guarnizione di crostini fritti tagliati a mostaccioletti.

Entremets. *Di ovi alla Maddalena.* Farà bollire dolcemente, o in un ruoto grande, o in due, o una caraffa di latte, se é un solo, se due mezza per parte con poco sale, un oncia di zucchero o due, e due once di butiro, o quattro sempre se sono uno, o due ruoti, e ci porrà ancora un poco di succo di limone, ci farà cadere diligentemente gli ovi, badando di non fare aprire li rossi, e quando saranno cotti, col coltello li taglierà per tutti i lati, e con cucchiaja bucata li prenderà, e li porrà nel piatto *proprio*; quindi riunirà, tutto quel latte in una casseruola, con tutti quei frammenti delle chiara d'ovi, e con cucchiaja di legno rivolterà, e schiaccerà bene tutto, ci porra quattro soli rossi d'ovi, con pochin di fior di farina, e farà restringere come una salsa sul foco, e questa lo verserà su gli ovi, e così li servirà.

Antremè *Di ovi in trippa al rosso.* Porrà in una cascasseruola once quattro di butiro e due cucchiaj di fior di farina, porrà sul foco, per quanto farà arrossire, quindi ci porrà una cipolla bianca sottilmente divisa in filettini, ma pria divisa per metà, la farà cuocere in questo rosso dipoi ci porrà un poco per volta del brodo portando la mezza caraffa, e poco più, ci porrà del sale e pepe, e poco petrosemolo, e maggiorana tutto trito; quindi ci porrà gli ovi duri in quartini, che farà bollire per un momento; dipoi ci porrà un filetto di aceto, e così li servirà a corta salsa.

Dolce *Ovi alla servetta.* Scioglierà in una casseruola dodici rossi d'ovi freschi in una caraffa di fiore di latte, una idea di sale, una libbra di zucchero *fiorettato*, once quattro di spumette, o di cioccolatto, o di cedro peste, due once di fiori d'arancio canditi, o due once di cedro candito, mescoli tutto bene, e lo porrà nel piatto *proprio*, facendolo cuocere al bagno-mario, cioè, per ricordarlo, o in una casseruola *piatta*, o in un ruoto grande *espresso* ci porrà dell'acqua bollente, e che bolla, sopra ci porrà il piatto, e così farà cuocere la com-

posizione; quando sarà ben *ferma*, toglierà il piatto, ci farà una polverata di zucchero e cannella, e lo *glasserà* con la pala rovente, e lo servirà.

Minuta del Pranzo XV.

Riso alla Crema. 2. Orduvre *Gattò alla salsa di pomidoro.* 3. Antrè *di ovi al cappon di galera.* 4. Entremts. *Di ovi all' inbroglione.* 5. Antremè. *Di ovi al* Bivac *con cedrioli*, *pepuroli*, *olive.* 6. Dolce. *Ovi alla Principessa.*

PRATICA.

Riso. Lesserà libbre cinque di ottimo riso, e nel brodo colorito, o nel brodo finto, o in quello di butiro o in quello di pomidoro, v. il cap. III. §. IV. VI. e X, lo sgocciolerà da questi ritenendolo molto sugoso, e ci porrà il battuto spumoso, di venti torli d' ovi freschi, rivolterà il riso, riducendolo cremoso, e subito lo servirà in zuppiera.

Orduvre. *Gattò alla salsa di pomidoro*, *e frutti di mare.* Batterà benissimo 24 ovi, ci porrà once quattro di parmegiano grattugiato, del sale, e del pepe, e ne farà sette in otto morbidissime frittate, sempre larghe per quanto è il piatto da servire: le porrà una per volta nel piatto *proprio* verniciato con poco butiro, e framezzerà queste frittate con stretta salsa di pomidoro con frutti di mare, e pochi capperini, ma di quelli piccolissimi; terminerà con la frittata, che tutta la sua altezza, e rotondità sia eguale, ci verserà sopra dell' altra salsa di pomidoro, e quindi ci porrà una buona polverata di parmegiano, ci porrà il fornello, e fatto appena il brulè lo servirà.

Antrè *di Ovi al Cappon di galera.* Imbianchirà gli ovi, e le terrà in un largo setaccio a sgocciolare, e tenerle in caldo con acqua bollente sotto; quindi porrà in una casseruola once tre di butiro, lo farà liquefare, ci porrà un'oncia di fior di farina, e sul foco ci farà prendere il color di cannella; ci porrà un coppino di brodo, oppur *sugo* di pesce, lo farà bollire; quindi bruscherà once quattro di pignoli, de' quali metà di essi li tritulerà, e li porrà nella casseruola, e l'altra metà ce li porrà pestati, ci porrà del sale, spezie un poco d' aceto, raspatura di limone, e zuc-

chero, non molto: farà bollire un poco, e quindi porrà un poco di questa salsa nel piatto *proprio*, ci accomoderà gli ovi, sopra il resto della salsa, e li servirà.

Entremets *di Ovi all'Imbroglione*. Pesterà nel mortajo dei spinaci, scioglierà l'estratto con acqua, lo passerà pel setaccio; farà bollire; quindi ci porrà once quattro di butiro bollente, once quattro di capperini piccolissimi, ma in aceto: farà gli ovi fritti, li rifilerà nel dintorno, li accomoderà, o nella casseruola *piatta*, o in un ruoto grande con bordo; ci verserà la salsa, e farà leggermente bollire onde gli ovi divenissero verdi, e li servirà.

Antremè *di Ovi al Bivac*. Sarà quest'*Antremè* veramente un piatto marziale, senza molto impiccio, e preparato al momento, perciò da me così ideato, e *battezzato* per la benedettissima circostanza di combinare 150 piatti d'ovi che mi han fatto perdere la testa; basta con poco della sua cortese attenzione, il vedremo.

Lesserà separatamente, quattro cedrioletti in aceto sani, similmente farà con quattro peponi in aceto, e mi piacerebbe moltissimo se li potesse avere di colori, o gialli, o rossi; lesserà similmente delle olive bianche, e nere disossate, e de' capperini: dopo che li avrà lessati, li laverà in acqua fresca, e li tritulerà finissimo, con poco petrosemolo, e menta, o fresca, oppure si può avere della secca, la quale si rinvigorisce, facendola spungare in aceto: porrà tutto questo trito in una casseruola con oglio ma poco, e farà soffriggere un tantino, ci porrà del pepe e poco sale, ed un poco di aceto, ma che, quest' ultimo vinga uu poco, e se gli dispiacesse il molto *aspro* ci potrà porre un pochino di zucchero, e perchè questa salsa resti legata, ci porrà un pochino ancora di fior di farina, e farà restringere sull' aura di foco perchè entri tutto bene in salsa. Farà gli ovi duri, li scorzerà li dividerà in quartini, e suol per suolo li accomoderà nel piatto *proprio*, distendendoci, un poco della salsa, e se per caso potesse avere dell' ovo di tonno salato è benissimo frammezzarcelo grattugiato, e finirà con salsa, e sopra formato una piramide, o cuppola con ancora dell' ovo di tonno grattugiato; d' intorno del piatto ci farà una guarnizione di mezze fettoline di limone, e portogallo intersecandole, e così servirà, quell' *Antremè*; che ne dice le piacerà? oh certamente! come pure ci vole più a dirlo che a farlo questo piatto, per cui l' ho battezzato al Bieac.

Dolce. *Ovi alla Principessa.* Batterà separatamente alla fiocca dodici ovi, prima le chiara, e poi li rossi; quindi unirà le due schiume, ci mescolerà tre cucchiaj di fiore di latte ancora battuto, e schiumoso, due once di ottimo, e fresco butiro, ma liquefatto, e che non sia bollente, un' idea di sale, due once di spellati pistacchi, e tagliati in filettini, due once di spume spolverizzate, due once di fiori d' arancio canditi, con una corteccia sottilissima di cedrato tutto triturato, un poco di cannella ottima in polvere, ed once sedici di ottimo zucchero *fiorettato*: farà tutto medesimare, e che prenda un sol colore. Verserà la composizione nel piatto *proprio*, lo porrà sopra d' una roventata fornella, con della cenere calda, con qualche *brace*, e sopra ci porrà un fornello con poco foco, e lo farà cuocere: lo servirà tremolando *glassato* di zucchero colla pala rovente sopra.

Minuta del Pranzo XVI.

Gattò di tagliolini farsito. 2. Orduvre. *Frittata variata.* 3. Antrè. *Di ovi alla salsa piccante d' acetosa.* 4. Entremets. *Di ovi al* Verd-Prè 5. Antremè *Di ovi brusche con salsa.* Dolce. *Ovi in cannellon.*

PRATICA.

Gattò *di tagliolini.* Farà li tagliolini v. il cap. delle paste §. I. li taglierà un poco più larghetti, come pure la pasta un poco più spessa, ovvero più forte, più doppia, più, li lesserà in brodo chiaro, ma molto, e quando sarà il punto della metà della cottura, li sgocciolerà, ritenendoli sugosi, li porrà in una grandissima casseruola, la *rotonda* e li condirà con once sedici di parmegiano grattugiato; dipoi ci porrà un battuto di dieci ovi, porrà la casseruola sopra la fornella, con poco foco, e leggermente li rivolterà: li porrà in diversi piatti, o ruoti ben distesi perchè si raffreddino, quindi prenderà la propria casseruola, la vernicerà di butiro, o sugna la ingranirà di pangratto, e così ci porrà la metà dei tagliolini, facendoci col cucchiajo un concavo nel mezzo in cui ci porrà degli ovi duri in quartini, dei filettini di mozzarella, provola, o *provatura*, potendoci aggiungere ancora dei fi-

lettini di fegatini di polli, degli ovi nonnate, dei filettini di cervellate, delle piccolissime braciolettine, e polpettine di petto di polli, ed in giornata di magro, potrà sostituirci degli ovi di palamido, di tonno, di merluzzo, e di cefalo, della polpa, e polpettine de' pesci ridetti cotti, tanto i primi, che quest' ultimi con sugo di carne, o di pesce, e con dei piccoli piselli, funghi, filettini di tartufo: legherà questo ragù con un poco di fior di farina: riempirà la casseruola degli altri tagliolini, che leggermente incasserà; ci porrà sopra una polverata di pangratto, con dei pezzettini di butiro, e lo farà cuocere con maggior diligenza come il timpano, il sartù ec.; lo farà ben *fermare*, e dopo rassettato alquanto, lo rivolterà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Orduvre. *Frittata variata*. Batterà bene dodici torli d' ovi, ci unirà once due di provola grattugiata finissimo, ci porrà del sale, e del pepe e con butiro ne farà una frittata, che la porrà in una tortiera verniciata di butiro, facendoci un suolo di fettoline di mozzarella, ed ovi duri tagliati in fette. Di quelle chiara d' ovi, che pur anco batterà, ci porrà il medesimo condimento; e ne farà un altra frittata, che la porrà sopra della prima, e quindi ci ripeterà l' altro suolo della mozzarella, ed ovi. Batterà numero otto ovi interi, ci porrà il condimento istesso, e l' estratto di spinaci lessati, che farà un colorito verde, ne farà un' altra frittata, e la porrà sopra di quelle; ne farà la quarta, e per averla rossa, ci porrà l' estratto di lessate carote, e così formerà questa frittata *variata*, e di colori ancora; quindi la vernicerà sopra con butiro, la porrà sopra della fornella rovente, ed il fornello sopra con poco foco, per farla *fermare*, e così la servirà.

Antrè. *Di ovi alla salsa piccante d' acetosa*. Lesserà grana cinque d' acetosa la premerà, la pesterà, la setaccerà; in quell' estratto, ci farà cuocere, dei peparoli, cedrioli, olive, capperini, e alici salse, tutto finissimo triturato; quando tutto sarà scotto; lo sgocciolerà per setaccio, conserverà il *sugo*, e tutto il cotto lo pesterà ben fino che poi lo scioglierà con quel medesimo *sugo*, ci porrà del sale, del pepe, e legherà la salsa con un poco di fior di farina, ci porrà un' acido, ma poco, sia di succo di limone, sia un filetto d' aceto, ma ottimo; friggerà 24 ovi, li sgocciolerà del grascio, e li rotonderà col coltello; li

accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà la salsa, e li servirà.

Entremets. *Di ovi al Verd-Pre.* Lesserà 24 ovi senza corteccia, e le farà sgocciolare in un largo setaccio, con sotto acqua bollente, perchè non perdessero il necessario calorico: frattanto pesterà nel mortajo dell' acetosella, cerfoglio, petrosemmolo, due cipoliette, ma pria lessate; passerà questo pesto pel setaccio, lo porrà quindi in una casseruola, con una raspatura di noce moscata, sale, pepe, ed un poco di fior di farina, ci porrà ancora tre once di ottimo butiro, e formerà una salsa, accomoderà gli ovi nel piatto *proprio* ci verserà la salsa, e li servirà con guarnizione di crostini fritti.

Antremè. *Di ovi brusche con salsa.* Scorzerà 24 ovi duri, li dividerà per metà, ne toglierà li rossi, li pesterà con once quattro di polpa di pane spungata nell' acqua, e premuta, ci unirà once quattro di parmegiano grattugiato, del sale del pepe, e pochissimo petrosemmolo triturato finissimo; rammasserà questa farsa con torli d' ovi crudi, ne riempirà le chiara, quindi li farinerà, li passerà pel battuto d' ovi e poi li friggerà; li preparerà nel piatto *proprio*, e ci verserà la salsa al *salmi* che farà così: porrà in una casseruola, sei cipollette ben pulite, e divise in quartini, once quattro di magro prosciutto tagliato in dadini, once sei di polpa di vitella, e se ne è la stagione di nero, anche tagliata in dadini, un' idea d' aglio se gli piace, due foglie d' alloro, un mazzetto d' erbe diverse, due teste di garofani, onco tre di butiro, mezzo piccione selvatico, oppure domestico, pria fatto arrosto, e quindi ben pesto: e farà soffriggere; quando tutto avrà preso un poco di colore, ci porrà una bottiglia di vino di *bordò*, o altro buon vino rosso *secco*, ma bollente; ci porrà una decina di crostini di pane ben fritti nell' oglio, ci porrà del sale, del pepe, e farà bollire, e scuocere; quindi la passerà ben forte per setaccio; e laddove durante il tempo del bollimento l' umido si consumasse, ci porrà un poco di brodo colorito, riporrà questo estratto nella casseruola, lo farà scaldare, e addensare, e lo verserà sopra gli ovi, e vedrà mio caro amico di esser questa un' ottima salsa da gustar bene quest' altro *benedettissimo* piatto d' ovi, e lo servirà.

Dolce. *Ovi in cannellon.* Farà bollire per venti minuti

in una bottiglia di ottima malaga con una libbra di zucchero in pane, e nel caso, che il vino fosse *vecchio* per cui l' è più secco, s' intende più asciutto, più forte, gusterà, se vinga più la parte dolce, che deve essere, perchè diversamente ci porrà un'altro pochino di zucchero, ci porrà una buona stecca di cannella, ma ottima, *(e qui prego badare moltissimo, ed usare tutta l' attenzione possibile, perchè in vece della cannella ottima gli si presenta la cassia ligna, che per chi è* INALFABETO *di* GASTRONOMIA *facilmente si farà* INFINOCCHIARE, *cioè corbellare, o per dir meglio ..... basta; dappoicchè quest' ultimo* COLONIALE *mentre si appartiene non alla* SPEZIERIA MANUALE, *ma alla* DROGHERIA *anzi alla* FARMACIA, *e siccome questo l' è un rimedio molto aperiente potrebbe dar molto fastidio al* BEL SESSO, *ecco perchè mi occupo moltissimo per tutto, e particolarmente di non recar malanno, a chicchessia e specialmente alle* DAMINE*)* quindi farà raffreddare, e ci unirà un bicchier d'acqua, trenta rossi d'ovi crudi, ed otto chiara ben battuti, un'idea di sale; e passerà due volte in una salvietta ben stretta ma pria bagnata, e premuta: verserà la composizione in un ruoto verniciato di butiro, e farà cuocere ad un forno temperato che venghi ben *ferma*. La farà raffreddare, la taglierà in mostaccioletti, li bagnerà in una pastarella velatissima ben fatta da frittura, come quì subito le ne dirò il magistero; li friggerà nello strutto di bel colore, li accomoderà nel piatto *proprio*, li polverizzerà bene di zuccaro, li *glasserà* con la pala rovente, e li servirà.

Per la pastarella.

Porrà in una casseruola una libbra, e mezzo di ottimo fior di farina, ci porrà mezz' oncia di oglio ottimo, una presa di spirito di vino, un' altra di vin moscato, o malvasia, due chiara d' ovi battuti in fiocca, e quattro rossi, mescolerà benissimo tutto, badando, che la farina non si aggruppisca, e quindi la scioglierà con acqua, ma appena tiepida, e questa ce la porrà filando, e porterà la pastarella, che sia velatissima conoscendola, che prendendone con un cucchiajo, e quindi leggermente versandola, vedrà, che nello scendere sia come un velo, ed in questa passerà quella composizione, come pure questa medesima pastarella potrà servire per tutte quelle fritture, le quali si dice *nella pastarella velatissima.*

Minuta del Pranzo XVII.

Zuppa di piselli teneri alla crema. 2. Orduvre. *Pagnottini di sorpresa.* 3. Antrè. *Ovi in Princisglasse* 3. Entremets. *Di ovi alla Folette.* 4. Antremè. *Ovi alla Livornese.* 5. Dolce. *Ovi* molles *con pezzettini di sfoglio.*

PRATICA.

Zuppa. Lesserà, bene libbre otto di piselli verdi, teneri e scorzati, dopo ben cotti, li sgocciolerà, li pesterà, e li passerà per setaccio: porrà l'estratto in una casseruola grande, ci porrà mezza libbra di ottimo butiro liquefatto, trenta rossi d'ovi freschi, del sale quanto basti; e scioglierà questa crema, ossia questo *purè* con brodo, e questo può essere, chiaro, o colorito di carne, e similmente di pesce o brodo finto, o anche di pomidoro; farà dei piccolissimi dadini di pane fritti, ma biscottati, li porrà in zuppiera, e ci verserà quella crema, ma che sia brodosa. Volendo, potrà servire questa zuppa anche diversamente, cioè; quelli fritti dadini ben biscottati potrà pestarli grossolanamente; e li mescolerà in quel brodo e li servirà sempre in zuppiera che pur l'è ottima.

Orduvre. *Di pagnottini di sorpresa.* Prenderà 24 pagnottini di quelli tondi, e *lisci* sopra con la grattugia, li scorzerà, li vuoterà, togliendoci prima, un pezzettino tondo per quanto potrà entrarci un'ovo, li bagnerà appena, li farinerà e li friggerà ma poco; porrà in ciascun pagnottino un'ovo, lo riporrà nella piccola padella, e li friggerà, ma dolcemente, che non si bruciassero, ci attaccherà quel pezzettino sopra, e così ben fritti l'accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e li servirà.

Antrè. *Ovi in Princisglasse.* Scioglierà in una casseruola once tre di fior di farina, con mezza caraffa di latte maneggerà bene sulla fornella, finchè bolla: dipoi ci porrà una libbra di verrigine lattante in diafane fette, quindi ci porrà once due di ottimo butiro, e poco sale; ridotto che sarà ad una salsa la verserà sopra gli ovi già lessati, sgocciolati, e rifilati, e con guarnizione di crostini fritti li servirà.

Entremets. *Di ovi alla Folette.* Pulirà benissimo una quan-

tità giusta d' acetosa ne porrà in una casseruola il solo fogliame, la porrà sopra il foco facendola cuocere senz' acqua, la passerà pel passabrodo; quando sarà fredda, la premerà, e la tritulerà finissimo, oppure potrà passarla pel setaccio; riporrà, o l'uno o l' altro in una casseruola, con once quattro di butiro, sale e raspatura di noce moscata, e poco pepe, la passi bene sul foco, perchè prenda gusto; ci spolverizzi un poco di fior di farina, e ci porrà un poco di *culì*, e la farà bollire a picciolo foco, e ben stretta la porrà nel piatto *proprio*, sopra ci porrà delle fettoline sottilissime di parmegiano, e ci adatterà un fornello con poco foco, perchè il formaggio si cuocesse quasi; quindi ci porrà gli ovi crudi, ma ben disposti, al disopra finalmente ci porrà quattro chiara d' ovi battute in fiocca mescolate con un poco di liquefatto butiro, e tutto che sia ben messo, e farà cuocere sopra la cenere calda, e sotto ad un fornello temperato, e preso che avranno un bel colore li servirà.

Antremè. *Ovi alla Livornese.* Farà gli ovi duri li scorzerà, e li taglierà in quartini, li accomoderà nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà una crema d'anisi, che farà nel modo seguente,

Porrà in una terrina mezza caraffa di latte, once quattro di zucchero *fiorettato*, once due di amido *fiorettato*, sei rossi d' ovi crudi; un' oncia d' anisi contusi li porrà in mezza caraffa d'acqua li scioglierà bene, e ne formerà un acqua lattiginosa, e mescolerà tutto insieme, con un idea di latte, passerà per setaccio ben forte; farà questa crema, con moderato foco, alquanto liquida, la verserà sù gli ovi, e li servirà caldi.

Dolce. *Ovi* molles *con picciolissimi sfoglietti attorno.* Chiarificherà una libbra di zucchero con un quartino di acqua, lo farà bollire dolcemente, e lo porterà al punto di sciroppo, giulebbe; lo farà raffreddare, e poscia ci porrà dieciotto rossi d' ovi freschi, mescoli tutto bene, e farà stringere in una casseruola sopra leggier foco girando sempre con cucchiaja di legno, facendo cuocere come una crema *delicata;* portata al suo giusto punto ci potrà dare quel senso, e gusto, che vorrà, cioè, o un poco d'acqua di cannella, di vainiglia, o raspatura di corteccia di arancio, di limone, di cedrato. di bergamotto, oppure di cioccolatte cotta, ovvero, farà la decozione strettissima con

mezza libbra di ottima cioccolata, e ben stretta, la mescerà nella composizione già cotta, e ben calda la porrà nel piatto *proprio*, oppure potrà servire questo dolce, in diverso modo, cioè, porrà nel piatto *proprio* la prima cotta composizione, e sopra ci distenderà, ci vernicerà la decozione della detta cioccolata; sopra al piatto ci farà una polverata di zucchero con ottima polvere di cannella, e ci passerà la pala rovente facendo così *glassare* il zucchero; potrebbe farla di altro modo come per esemplo, di sciroppare benissimo una libbra di ananassa, ben tritulata, ridurla in marmellada stretta, facendo consumare tutto l'umido, e farà con questa come ho detto per la cioccolata, e così finire con la *glassa* di zucchero e servirla; potrà farla di. . , ma che di cento modi se volessi narrarlo e tutto esprimerlo in questo volume e poi che cosa diremo in altra circostanza? ma più, io perderei del tempo, la carta mi si consuma per l'originale, la stampa diverrebbe più estesa, li fascicoli più numerosi, li miei cari associati, che per puro tratto di amicizia si son segnati, si stancherebbero, il povero distributore sarebbe mandato. . . i miei interessi anderebbero sussopra, e di grazia, gli altri avventori che risponderanno per pagar la copia con prezzo più alterato! Basta così.

Minuta del Pranzo XVIII.

Pastina alla crema. 2. Orduvre. *Ovi fritti alli spinaci.* 3. Antrè. *Ovi alla crosta.* 4. Entremets. *Ovi alla Placentina.* 5. Antremè. *Ovi alla Bracona.* 6. Dolce. *Ovi al gratino.*

PRATICA.

Pastina. Porrà in una casseruola grande una libbra di butiro, lo farà liquefare, e ci porrà un poco di brodo; quando sarà fresco, ci scioglierà trenta rossi d'ovi freschi, e li mescolerà bene, formando quasi una crema; lesserà libbre sei di piccola pastina, la sgocciolerà benissimo, e la porrà nella casseruola con gli ovi, ci porrà del sale, e del pepe, e non brodosa la servirà in zuppiera.

Orduvre. *Ovi fritti alli spinaci.* Lesserà una quantità di spinaci, li sgocciolerà, li premerà ben forte, e finissimo li tritulerà; li porrà in una casseruola, con once quattro di butiro, ci porrà del sale, e del pepe, ed un batturo di sei

ovi, mescolerà benissimo, badando di non far succedere una frittata; frattanto in un'altra casseruoletta, ci porrà un poco di *sugo*, dei filettini di tartufo, e di prosciutto, li farà soffriggere, e li bagnerà appena, con una presa di sciampagna bollente; quando saranno cotti questi filettini, distenderà li spinaci nel piatto *proprio*, sopra ci porrà il *ragù* de' tartufi, e prosciutto, al disopra ci porrà gli ovi fritti ad occhio di bue, ed all' intorno ci farà una guarnizione di crostini fritti, e li servirà.

Antrè. *Ovi alla crosta.* Prenderà un piatto che resista al foco: porrà in una casseruola del pan-gratto, once quattro di butiro, quattro alici salate triturate, del petrosemmolo trito finissimo, due cipollette ancor trite, del sale, del pepe, e quattro rossi d' ovi; farà infuocare sul foco mescolando bene; porrà questa composizione nel piatto ben distesa; porrà il piatto sulla fornella, con poco foco, facendo attaccare al fondo del piatto la composizione; che faccia una crosta della spessezza di uno scudo; dipoi toglierà il piatto dalla fornella, e ci romperà gli ovi, ci porrà del sale, e del pepe, e ci porrà sopra il fornello con foco leggiero, badando, che le chiara si cuocino, ed i rossi ancora, ma che restino molli, e così li servirà.

Entremets. *Ovi alla Placentina.* Porrà delle fettoline di parmegiano nel piatto *proprio* verniciato di butiro, lo coprirà, e lo porrà sopra la cenere calda, quindi batterà alla fiocca dodici chiara d' ovi, dipoi ci mescolerà li rossi ben bene; ci unirà once due di butiro liquefatto, e caldo, ci porrà del sale, e del pepe, e verserà nel piatto medesimo, ma ben disposto; ci porrà il fornello, e farà cuocere dolcemente sotto, e sopra, e lo servirà subito.

Antremè. *Ovi alla Bracona.* Lesserà, o una ragosta di un rotolo, o pur due di mezzo rotolo, le taglierà per lungo, ne prenderà la polpa dalla coda, e pesterà tutto il resto, lo farà bollire con acqua, e passerà per setaccio; porrà tutto l'estratto in una casseruola, ci porrà in piccolissimi filettini la polpa della ragosta, del sale, e del pepe, ed once due di ottimissimo oglio, e farà bollire; ci porrà gli ovi duri in quartini, e nel momento di servirli ci porrà succo di limone quanto basti, che ci dia buon gusto, e li servirà.

Dolce. *Ovi al gratino di pistacchi.* Farà una piccola crema con un cucchiajo di fior di farina, tre once di pistacchi spellati, e ben pesti, sei rossi d' ovi freschi, una caraffa

di latte, ed una libbra di zuccaro; farà stringere sul foco in una casseruola voltando sempre con cucchiaja di legno, e verserà la crema nel piatto *proprio*, che porrà sopra di picciol foco per fargli prendere un bel *gratino*, in mezz'ora è *formato;* frattanto farà cuocere in giulebbe diligentemente li soli torli d'ovi, e similmente li prenderà con cucchiaja bucata, e li accomoderà sopra di quella crema; polverizzerà sopra con zucchero, e cannella, ci passerà la pala rovente per sopra per far *glassare* il zucchero, e li servirà.

Minuta del Pranzo XIX.

Zuppa alla Dama. 2. Orduvre. *Frittata alli sparagi.* 3. Antrè. *Ovi in trippa, al* culì *di gamberi.* 4. Entremets. *Di ovi alla Riscelieù, ovvero gattò d' indivia* seu *scarola.* 5. Antremè. *Ovi agli aranci.* 6. Dolce *Ovi* sufflè *alla Marietta.*

PRATICA.

Zuppa. Toglierà con la grattugia la prima superficie ch'è d' intorno alli piccoli pagnottini, espressamente per le zuppe; ne caverà il midollo in modo che restino vuoti; li farà *seccare* al forno, dandoci un bel colore: li riempirà di una composizione di ovi battuti, parmegiano grattugiato, petrosemmolo trito, sale, pepe, e polpa di pane spungata nel latte, e premuta; cotta tutta questa composizione nella padella come se far si volesse una frittata, ma senza farci fare le croste, per quanto si *fermi* bene la composizione; con questa ne riempirà quei pagnottini, che li farà terminar di cuocere in qualunque brodo le piacesse; frattanto farà una *purè* d' ovi separatamente in una casseruola con del brodo medesimo, e quasi freschetto ci scioglierà numero venti torli d' ovi freschi, ma pria ben battuti; porrà questa casseruola sopra di una fornella con foco pochissimo, e farà divenire quasi come una crema, anzi per dir meglio farà un brodo *cremoso*: dopo fatto ciò, batterà alla fiocca sei chiara d' ovi facendoli venire schiumosissime; porrà sulla fornella la casseruola anzidetta, e con la massima precocità ci verserà la schiuma, con mescola di legno rivolterà sollecitamente da per tutto, ma sempre da un lato, e farà che quella schiuma entri in *cottura*: porrà li pagnottini in zuppiera, li coprirà appena di quel brodo nel quale l' avrà

cotti, badi che non siano scotti, e quindi ci verserà sopra ben ripartito, quel brodo cremoso, e schiumoso, ed ecco che fatta questa zuppa in questa zuppiera, per averla così ideata molto delicata, e fattone il saggio mi è sembrata perfetta; l'ho perciò denominata *zuppa alla dama*, per essere questa *classe* la più amabile, eccettuandone qualcuna, che il Cielo ben sà. . . . oh Dio. . . .

Orduvre. *Frittata alli sparagi.* Lesserà moltissimi sparagi, ma sempre le punte più tenere, le riterrà un poco in acqua fresca con poco sale, e li sgocciolerà, riponendoli in un largo setaccio; batterà come per una frittata 24 ovi, ci porrà once sei di parmegiano grattugiato once quattro di polpa di pane spungata, e ben premuta, del sale, del pepe, del petrosemmolo trito; porrà questa composizione in una larga casseruola con butiro liquefatto anzi *fumante*; farà *fermar* bene la dose girando sempre con la cucchiaja; dipoi porrà, o del butiro, o della sugna nella padella *propria* la farà fumare, e friggere sulla fornella, e ci farà un suolo, pel suo largo di quella composizione già mezza cotta, e quindi ci porrà un suolo di sparagi, e così seguiterà terminando con gli ovi; ci farà fare la crosta da ambe le parti, la rivolterà nel piatto *proprio*, e la servirà.

Antrè. *Ovi in trippa al culì di gamberi.* Lesserà libbre quattro di ottimi, e freschi gamberi così detti *mazzacogni*, ma di quelli grandi; ne toglierà la polpa dalle code, e le conserverà; di tutti li gusci, e corpi ne farà un pesto, e lo porrà in una casseruola con due caraffe d'acqua, e farà bollire regolarmente; quando il pesto de' gamberi avrà estratto tutta la sua essenza; passerà tutto per setaccio, e ben forte; porrà quel *sugo* in una casseruola, e lo condirà con sale, pepe, ed once quattro di ottimo butiro, e ci farà dare pochi bolli; quindi di questo ne porrà un poco in una casseruoletta, e quando bolle ci farà cuocere un'ovo per volta, lo toglierà dopo cotto con cucchiarone bucato, e lo farà sgocciolare in un largo setaccio, e così farà per 24. ovi, rimettendoci un poco per volta del brodo, perchè sicuramente si consumerà a poco la volta; quando li avrà tutti cotti, porrà le code de' gamberi nella casseruola col brodo, o *culì* rimasto. ci porrà un pochino di fior di farina, farà addensare sul foco come una salsa liquida; accomoderà gli ovi nel piatto *proprio*; all'intorno ci porrà le code de' gamberi, ma bene ordinati, e sopra ci verserà quel *culì* il quale do-

vrà divenir ben stretto, aggiungendoci un poco di succo di limone, rivolterà benissimo, e così servirà quest' *Antrè*.

Entremets. *Ovi alla* Riscelieù *ovvero gattò d'indivia* seu *scarola*. Lesserà una quantità di cime d' indivia, ovvero scarole; le sgocciolerà, le premerà, e le dividerà in quartini, le porrà in una casseruola con liquefatto, e fumante butiro, le rivolterà in quello sul foco, e le farà bene incorporare, con del sale, e del pepe; quindi ci porrà un battuto proporzionato di ovi, e parmegiano grattugiato; e rivolterà sul foco, in modo che quelle scarole venghino ben legate; le toglierà dal foco, e le farà raffreddare; dipoi vernicerà una proporzionata casseruola di butiro, e ci accomoderà quelle cimette in forma di una cassa col vuoto nel mezzo, nel quale ci porrà degli ovi duri in quartini, fatti in un *ragù* con piselli, funghi, patelle, ed altri frutti di mare, e dei filettini di tartufi posti insieme con un poco di *culì* di qualunque materia fusse, e sempre legato con un poco di fior di farina, ci porrà un piccolo trito di petrosemmolo, e maggiorana; posto questo *ragù* in quel vuoto bene incassato ci porrà sopra delle altre cimette di scarola, e formerà la casseruola come un sartù, un timpano: porrà questa casseruola in un' altra più grande con acqua bollente, e così farà cuocere, *fermare* al bagno mario *il gattò*: lo toglierà, e rassettato alquanto, lo rivolterà diligentemente sopra di un coperchio, perchè ne sgoccioli tutto l' umido, e con somma destrezza lo farà scivolare nel piatto *proprio*, e sopra negligentemente ci verserà un poco di *culì* qualunque, e lo servirà.

Antremè. *Ovi agli aranci*. Batterà ben bene, ma separatamente 24 ovi prima le chiara, e poi li rossi, unirà questi due battuti, e li medesimerà, con sale, pepe, e succo d' aranci, tanto, che basti, e che non ci dia cattivo gusto; porrà in una casseruola del butiro, farà liquefare, e fumare, ci verserà il battuto d' ovi, e girerà sempre come una crema, però, non già come una frittata; quando si è bene addensato, lo porrà nel piatto *proprio*, ci porrà una guarnizione di crostini ben fritti a forma di mostaccioletti, adattandoli con una punta fuori, e l' altra, che entri nella quasi crema, e così sarà servito.

Dolce. *Ovi* sufflè *alla Marietta*. Batterà alla fiocca numero dodici chiara d' ovi, quindi li rossi, e li unirà insieme medesimando bene, ci unirà un bicchiere di fior di latte an-

cora battuto, e schiumoso, ci mescolerà due once di scorzette di limone, o portogallo candite, ingranite, sciroppate, de' fiori d'arancio canditi, delle spumette il tutto ben trito, e batterà insieme tutto; ci mescolerà pur anco once quattro di zucchero in pane *fiorettato*, con qualche stilla d'oglio di cannella, o un poco di vainiglia, *(quest' ultima si adopera pestandola nel mortajo di bronzo ben forte con un pochino di zuccotto, che così si ridurrà in polvere);* medesimato tutto bene così, ci mescolerà diligentemente once tre di amido il più perfetto, pur *fiorettato*, e ce lo volterà *piovendo*, pochin, pochino per volta, ci porrà due once di butiro liquefatto, ma fresco: vernicerà una proporzionata casseruola con butiro, ci verserà la composizione, che non oltrepassi la metà della ridetta casseruola, e la farà cuocere al bagno-mario, badando per carità di non farci entrare acqua nel momento della forza del bollimento: quando sarà ben *ferma*, che il potrà conoscere, e vedere introducendo una piccola lama di coltello, ma leggermente, e quando si sarà assicurato della sua cottura, la toglierà dal bagno-mario, la farà rassettare, e la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo XX.

Zuppa di pan-gratto. 2. Orduvre. *Ovi fritti alli crostini, e cipolle*. 3. Antrè. *Ovi in pelle di Spagna*. 4. Entremets. *Sartù d' ovi alla* Mosaica. 5. Antremè. *Ovi alla marinara*. 6. Dolce. *Frittata alla crema*.

PRATICA.

Zuppa. Nel buon brodo, sia di pollo, sia pur di pesce v. il cap. III. §. I. e VIII. IX. ci farà cuocere una quantità di pan gratto, dimenandolo bene mentre cuoce. Cotto lo legherà, con rossi d' ovi, e fior di latte, e lo rivolti bene sul foco per farlo incorporare a guisa di crema, e poi lo servirà in zuppiera.

Orduvre. *Ovi fritti alli crostini, e cipolle*. Farà un *purè* di cipollette, e ceci, quando sarà cotto a stretta salsa, lo porrà nel piatto *proprio*; sopra ci porrà dei crostini di pane fritti, e sopra di questi ci adatterà degli ovi fritti, ma bene rotondi, e li servirà.

Antrè. *Ovi in pelle di Spagna.* Scioglierà mezza caraffa di *sugo* di carne ottimo *colato*, ed altrettanto di *sugo* semplice con venti rossi d' ovi freschi, con sale, e poco pepe, mescolerà bene, e passerà per la *stamigna*; porrà tutto in una casseruola, e farà cuocere al bagno-mario, cioè porrà la casseruola in un' altra con acqua bollente, e quando si sarà *fermata*, e ben cotta, toglierà la casseruola con la composizione, la farà raffreddare, quindi a cucchiaj ne prenderà di quella, l' accomoderà nel piatto *proprio* verniciato appena di butiro; con un *pavè* di parmegiano grattugiato, e tutti questi bocconi li ravvolgerà nel parmegiano, e sopra ci verserà un poco di butiro liquefatto, e ci farà fare il *brulè* sotto ad un fornello, e così servirà quest'*Antrè*.

Entremets. *Sartù d' ovi alla Mosaica.* Al momento ideato, fattone l' esperimento, eseguito è riuscito ottimo li 13. novembre 1846. Lesserà una misura divisa in quattro porzioni, cioè, di fagioli secchi bianchi, di ceci, di lenticchie, di fagioli secchi di quelli piccoli detti *occhietielli* li quali sono precisamente quelli secchi dei fagioli a cornetti; lessati bene questi legumi, li sgocciolerà, li porrà tutti uniti in una casseruola, e li mescolerà con battuto d' ovi non meno di dieci, una libbra di parmegiano grattugiato, once quattro di ottimo butiro, poco petrosemmolo trito, e mescolerà bene tutto come se dovesse fare il sartù di riso; farà addensare, e cuocere sopra la fornella mescolando bene: dipoi vernicerà una proporzionata casseruola di butiro, la ingranirà di pangratto, e ci porrà la metà di quelli accomodati legumi, ma freddi, facendoci un concavo nel mezzo, tal quale come pel sartù; lesserà diciotto ovi duri, li scorzerà, e diligentemente taglierà il bianco, e ne ricaverà il torlo *sano*, taglierà le chiara a filetti, e li distribuirà tutti all' intorno di quel concavo, ed in quello poi, che vi rimarrà ci porrà tutti li torli sani, intersecati con una libbra di mozzarella in piccoli dadini, e dei pezzettini di butiro, maneggiato con fior di farina, affinchè liquefacendosi rimane quel poco di colletta per tener *fermo* questo ripieno; al disopra ci porrà il rimanente dei legumi, ci porrà altro poco di butiro, con altro pangratto, e farà cuocere, come il sartù: cotto che sarà, lo farà rassettare; lo rivolterà nel piatto *proprio*, e diligentemente sopra col coltello taglierà come una rotella, toglierà sano quel tondo, e nel sartù ci porrà un poco di *sugo*, rimetterà quel pezzo, e lo servirà.

Antremé. *Ovi alla marinara.* Farà 24 ovi duri, li scorzerà e li dividerà per metà, ne toglierà tutti li rossi, e li pesterà ben forte con menta fresca, ed once quattro di polpa di pane spungata in aceto, e premuta: passerà per setaccio questa farsa, ed unirà a questo estratto del zucchero polverizzato, del sale, del pepe, e poca polvere di cannella, e garofano, per quanto ci dia buon gusto; farà una dose sola, e ne riempirà le chiara; accomoderà queste ultime ripiene in un piatto *fondo* versandoci quel resto del ripieno nel mortajo sciolto con aceto, formandone una densa salsa, e li servirà.

Dolce. *Frittata alla crema.* Scioglierà due cucchiaj di farina di riso, con tre ovi, un poco di sale, due once di zucchero, once due di butiro, mezza caraffa di fiore di latte; e farà cuocere in una casseruola, e ben stringere, movendo sempre con una cucchiaja come una crema. Quando sarà fredda ci porrà due once di scorzette di portogallo candite, fiori d' arancio canditi, once due di spumette di limone, il tutto trito finissimo, dieci torli d' ovi freschi, e le chiara battute in fiocca. Prenda un ruoto piccolo col bordo, lo coprirà al di dentro di strisce di carta imbutirrata, ci verserà la composizione, e la farà cuocere ad un forno temperato; quindi, lo rivolterà nel piatto *proprio* ci toglierà la carta, e la servirà *glassata* sopra di zucchero con la pala rovente.

Minuta del Pranzo XXI.

Zuppa di farricello. 2. Orduvre. *Frittata alla fermiera.* 3. Antrè. *Ovi farsite al naturale in salsa.* 4. Entremets. *Gattò di sparagi agli ovi molli.* 5. Antremè. *Ovi alla mariniera Inglese.* Dolce. *Frittatina alla Pompa dura.*

PRATICA.

Zuppa. Pulirà, e laverà benissimo libbre cinque di farricello di montagna, lo porrà a bollire in una piccola marmitta di rame, con un rotolo di vaccina, detto il *vacante* pria ben soffritto, un poco di buon *culi* di carne, altro buon brodo colorito: quando sarà cotto a sufficienza, toglierà la carne, che sia giusto di sale, lo disgrasserà, e lo passerà al setaccio. Allorchè sarà il momento di servire, farà un battuto di diciotto ovi, ed una libbra di parmegiano grat-

tugiato, lo mescolerà nel farricello già passato, lo legherà bene sul foco rivoltandolo, che sia bollente, servendolo non molto denso.

Orduvre. *Frittata alla Fermiera.* Porrà in una casseruola sopra il foco, once quattro di butiro, due cipolle tritate, lavate, e premute, quando saranno quasi cotte, le bagnerà con mezza caraffa di fiore di latte, e farà terminar di cuocere, e che si consumi tutta la salsa; farà raffreddare, quindi ci mescolerà venti ovi battuti, conditi di sale, pepe, e poca raspatura di noce moscata; farà una dose, ne farà una frittata di bel colore, e la servirà nel piatto *proprio* con un poco di *culi*, o di pomidoro, o di carne, o di pesce.

Antrè. *Ovi farsite al naturale, con salsa alla* Nivernoese. Farà 24 ovi duri li scorzerà, e li dividerà per metà, toglierà li rossi, e li pesterà, con once quattro di polpa di pane spungata, e premuta, once otto di parmegiano grattugiato, poco sale, pepe e petrosemmolo trito; rammasserà la farsa con torli d' ovi, e ne riempirà le chiarà; le farinerà, le passerà pel battuto d'ovi, e le friggerà di bel biondo colore: l' accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà la salsa, che farà così,

Porrà in una casseruola due fette di prosciutto di una libbra, ci porrà uno spicchio d' aglio, due garofani una foglia di alloro, due fette di cipolla, due di carote, sei radici di petrosemmolo, due once d' oglio, porrà la casseruola sulla fornella; quando principierà a prender color d' oro, bagnerà con brodo colorito, mezzo bicchiere d' aceto di *dragoncello* consumato per metà altrettanto *culi*, e farà bollire la salsa un' ora a piccolo foco; la disgrasserà, la passerà pel setaccio, e la servirà sopra gli ovi, come una salsa piccante.

Entremets. *Gattò di sparagi agli ovi molli.* Lesserà moltissimi sparagi teneri, li sgocciolerà, e li passerà in una casseruola, con una libbra di grattugiato parmegiano, ed un battuto di dieci ovi; farà tutto bene legare sul foco, e li farà raffreddare: vernicerà una casseruola di butiro la ingranirà di pan-gratto, ci porrà quei sparagi, ma distribuiti come una cassa nella cassaruola col vuoto in mezzo, quanto più grande; in quel vuoto ci porrà gli ovi lessati, e molli, ma s' intende lessati uno per volta senza corteccia; ce li porrà tutti ben ravvolti nel parmegiano, e coperti col resto de' sparagi, ne ingranirà la superficie dello stesso pan-

gratto, e lo farà cuocere come un sartù con fuoco sopra, al bordo, e pochissima brace nella fornella, ma tutto temperato, e quando sarà ben *fermo*, lo farà rassettare, e lo rivolterà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Antremè. *Di ovi alla mariniera Inglese.* Farà gli ovi duri, li scorzerà, e li taglierà in quartini, e li accomoderà nel piatto *proprio;* dipoi pesterà dodici torli d' ovi duri finissimo, li porrà in una casseruola, e li scioglierà con giulebbe ben stretto di zuccaro, ottimo rum, e succo di limone, passato, badando, che tutto dia buon gusto, che nessuna cosa vinga più dell' altra.

A questo *Antremè* si potrebbe aggiungere ancora un pavimento sotto agli ovi duri di piccoli crostini fritti, *biscottati*, ed inzuppati in ottimo vin di malaga, e lo servirà.

Dolce. *Frittatine alla Pompa dura.* Batterà benissimo venti ovi, con un bicchiere di fiore di latte, e poco sale, ne farà otto frittatine alquanto grossette e molto tenere; a misura che le farà, le riempirà con crema di cioccolata, le involterà, e le porrà nel piatto *proprio*: quando saranno finite, le polverizzerà di zucchero fino, le *glasserà* con la pala rovente, e le servirà subito calde.

Minuta del Pranzo XXII.

Zuppa cremata al bagno-mario. 2. Orduvre. *Frittatine alla Tedesca.* 3. Antrè. *Ovi alla Flamande.* 4. Entremets. *Ovi alla Gran-Mere.* 5. Antremè. *Cannoli di zucca bianca farsiti.* 6. Dolce. *Ovi cremate alli portogalli.*

PRATICA.

Zuppa. Prenda una caraffa di *consumè* freddo o altro buon brodo *chiaro*, lo mescolerà con mezza caraffa di fiore di latte, once otto di parmegiano grattugiato, dodici rossi d' ovi crudi, e poco sale; passerà tutto per setaccio, e lo porrà in una piccola marmitta di rame, e questa, o in una più grande, o in una casseruola pur grande con acqua bollente, che farà cuocere al bagno-mario, ed allorchè sarà ben *fermata*, e che sarà al momento di servir la zuppa, ne taglierà con un cucchiajo de' pezzi, li porrà nella zuppiera, e sopra ci verserà quel brodo, che più le piacerà purchè sia ottimo, bollente, e subito la servirà.

Orduvre. *Frittata alla Tedesca.* Terrà pronto del *capo di latte* denso, e ben fresco, lo passi al setaccio, e lo tenghi caldo. Farà nel momento otto frittatine ben morbide, e dentro la padella medesima quando saranno cotte, ci distenderà un poco di *capo di latte*, le involterà come cannoli, le adatterà nel piatto *proprio*, le polverizzi di finissimo parmegiano grattugiato, ci farà cadere un poco di butiro liquefatto, ci passerà la pala rovente, e le servirà subito.

Antrè. *Ovi alla Flamande.* Farà gli ovi molli come più, e spesse volte ho dovuto dire; lessati uno per volta in una piccola casseruola, con del sale, ed aceto, li prenda con cucchiaja bucata, e li farà bene terminar di sgocciolare, ed asciugare in un largo setaccio; dipoi li passerà nel battuto d' ovi, l' ingranirà di pan-gratto, e li friggerà con strutto: farà pur anco fritte de' piccioli *piedi* ovvero piante di lattughe *incappucciate*, le laverà benissimo; quindi le tufferà nell' acqua bollente, perchè si aprissero, e poi le passerà pur' anco nella fresca, ci toglierà il *cuoretto*, le premerà diligentemente; in ciascuna di esse ci porrà uno di quelli ovi, le chiuderà benissimo, e le passerà pel battuto d' ovi poscia le friggerà, l' accomoderà nel piatto *proprio* polverato di parmegiano sotto, e sopra, ci porrà del *culì* di prosciutto, di tartufi, di pomidoro v. il cap. IV. §. IV. VII. e X. porrà il piatto sotto al fornello, e sopra la fornella roventata con cenere calda, e le servirà.

Entremets. *Ovi alla Gran-Mere.* Pesti nel mortajo sei torli d'ovi duri, con once due di polpa di pane inzuppata nel fiore di latte, ci pesterà ancora once sei di parmegiano finissimo grattugiato: scioglierà questo pesto, con fiore di latte, ed un poco di *sugo* di vitella, ossia *culì* ci porrà del sale, del pepe, poca raspatura di noce moscata, sedici rossi d' ovi freschi, e passerà due, o tre volte al setaccio. Porrà questa composizione nei *Cupellotti* o siano picciole stampe di rame, le ungerà di butiro liquefatto; farà una guarnizione nel fondo, ed all' intorno di filettini di pistacchi spellati; ci verserà la composizione, li farà cuocere al bagno-mario, ma con molta diligenza avendo riguardo, alla piccolezza delle forme: quando la composizione sarà cotta, le rivolterà nel piatto *proprio*, le servirà tremolante con sopra un poco di *culì* chiaro.

Antremè. *Cannoli di zucca bianca farsiti.* Prenderà un pajo di cocozzelle, d' acqua quelle dette lunghe, le raspe-

rà, le pulirà, e le ridurrà a cannòli, ci darà una piccola imbianchita, e poi li vuoterà con un coltellino; li riempirà con una farsa di ovi duri pesti, parmegiano grattugiato, polpa di pane spungata, e premuta, rammassata con torli d'ovi freschi, riempirà dunque ben forte questi cannoli, e li farà cuocere con buon brodo; quando saranno cotti, col coltellone bene affilato li taglierà in fette della spessezza di due scudi, le farinerà, e le friggerà; le accomoderà nel piatto *proprio*, ci verserà della salsa di pomidoro ci farà una guarnizione di crostini fritti, e servirà quest' *Antremé*.

Dolce. *Ovi cremate alli portogalli*. Farà una crema gialla, con una caraffa di latte, una di acqua, once cinque di amido, sedici once di zucchero *fiorettato*, dodici torli d'ovi, un' idea di sale, raspatura della corteccia di limone, mescolerà, e scioglierà tutto insieme; passerà due volte al setaccio, onde il zuccaro sia ben sciolto; porrà la composizione nella cassaruola, farà la crema con moderato foco, girando sempre da un lato con cucchiaja di legno: quando sarà ben densa, un poco dippiù, la toglierà dal foco, ci porrà dopo (un poco fatta raffreddare), una, o due prese di cremato rosolio di vainiglia, di cioccolatto, di caffè, o di cannella; mescolerà di nuovo benissimo: quindi vuoterà diligentemente dei portogalli, che sieno ben *pronti* lasciandoci la sola corteccia, togliendone la quarta parte dallo sterpo, in queste graziose cortecce porrà la crema; accomoderà una salvietta nel piatto *proprio*, e sopra ci adatterà li portogalli, polverizzando tutta la superficie di polvere di cannella, e li servirà.

Minuta del Pranzo XXIII.

Zuppa semplice d' ovi al brodo di pomidoro. 2. Orduvre. *Di ovi in bignè alla salvia. 3.* Antrè. *Di ovi alla salsa di riso. 4.* Entremets. *Ovi alla* Bernardina. *5.* Antremè. *Ovi alla Ferrarese. 6.* Dolce. *Ovi da bere finti.*

PRATICA.

Zuppa. Farà il brodo di pomidoro v. il cap. III. §. X. batterà vent' ovi benissimo, ci porrà del sale, del pepe, un poco di petrosemmolo trito finissimo, una libbra di parmegiano grattugiato; mescolerà tutto; quindi verserà subito

in un colpo questa composizione nel brodo di pomidoro al momento del forte bollimento, e subito con la cucchiaja rivolterà bene, perchè quella composizione si divida in moltissime ineguali porzioni, e figure, e farà cuocere: farà dei dadini di pane fritti, li porrà in zuppiera; quindi passerà pel passa-brodo la cotta composizione, che la porrà nella zuppiera sopra li dadini di pane fritti, e poi ci porrà di quel brodo per quanto basti, e la servirà.

Orduvre. *Di ovi in bignè alla salvia.* Farà una frittata con 18 ovi, poca salvia triturata, ma finissimo, once otto di parmegiano grattugiato, del sale, del pepe, e farà la frittata, la farà raffreddare; quindi la taglierà diligentemente con un taglia-pasta, *centinato*; vestirà questi tondi di pastetta composta di fiore di latte, ed ovi, li friggerà, e li servirà nel piatto *proprio*, con salvietta sotto, e salvia fritta sparsa per sopra.

Antrè. *Di ovi alla salsa di riso.* Lesserà una libbra di ottimo riso; un poco più della cottura; quindi ben sgocciolato lo porrà in *culi* di tartufi v. il cap. IV. §. VII. che sia alquanto brodoso; farà gli ovi molli, li accomoderà nel piatto *proprio*, ci verserà la detta salsa di riso, e con guarnizione di crostini fritti, li servirà.

Entremets. *Di ovi alla* Bernardina. Lesserà grana quattro di scarola, quando sarà ben cotta, la sgocciolerà, e la farà raffreddare, la premerà, e tritulerà ben fino; la porrà in una casseruola con once due di butiro, sale pepe, e poca raspatura di noce moscata; la farà soffriggere perchè prenda gusto, movendola spesso; ci porrà un poco di fior di farina, e la bagnerà con un poco di buon brodo, e la farà cuocere ancora: quando sarà precisamente fredda, ci mescolerà dieci torli d' ovi freschi, e tre chiara pria ben battute, e mescolerà insieme passando ben forte pel setaccio: porrà quest' estratto nelle formette, o stampe di rame, le farà cuocere al bagno-mario; quando saranno ben *ferme*, le rivolterà nel piatto *proprio*, ci porrà un poco di *sugo* chiaro, e le servirà.

Antremè. *Ovi alla Ferrarese.* Porrà in una casseruola una caraffa, e mezzo di ottimo aceto, once sedici di zuccaro di cucina, una quarta d' oncia di ottima polvere di cannella, e garofano, pochi passerini, delle mandorle, e pignoli, brustoliti, e triturati, once due di cedro candito tritulato, un idea di sale, e poco pepe, e farà cuocere;

quando tutto sarà cotto, e la salsa abbia preso il suo gusto, e se diversamente; ci porrà, o dell' altro zuccaro, o dell' altro aceto; per legarla, ci porrà un poco di fior di farina, e la verserà sopra degli ovi duri scorzati, e tagliati in quartini, e li servirà.

Dolce. *Ovi da bere finti.* Farà una crema come più le piacerà; intanto terrà pronti dei gusci d' ovi però li romperà un pochino da una parte sola, facendone uscire tutto l' ovo in modo che la corteccia resti sana, meno quella piccola parte, li laverà, ed in queste con diligenza somma ci porrà la già fatta crema; quindi con delle altre cortecce, ci porrà dei pezzettini, che ce li attaccherà con un poco di colletta, che farà al momento, quanto si otturi quel punto aperto, e sembra, che l' ovo sia perfettamente nel suo primiero: accomoderà una salvietta nel piatto *proprio*, e sopra ci porrà questi ovi; che daranno, e saranno di una graziosa sorpresa, non le pare?

Minuta del Pranzo XXIV.

Zuppa di pomi di terra alla crema. 2. Orduvre. Flap-in Frasc *al bigliard.* 3. Antrè. *Schiuma d' ovi.* 4. Entremets. *di ovi al* puré *di fave secche.* 5. Antremè. *Di ovi in* SOURTOUT. Dolce. *Crema fritta* glassata *con cannella.*

PRATICA.

Zuppa. Lesserà benissimo libbre undici di pomi di terra; li spellerà, e divenuti freddi li grattugerà; porrà questo grattato in una casseruola e lo scioglierà con brodo di pomidoro ben denso; ci porrà il battuto filando di ventiquattro torli d' ovi crudi, e diligentemente li scioglierà in quel medesimo brodo; ci porrà del butiro quante volte il brodo di pomidoro l' avesse fatto semplice senza condimento, ci porrà del sale, del pepe, e lo farà addensare sul foco dolcemente; farà de' piccoli dadini di pane fritti, li porrà in zuppiera, e ci verserà quel cremato brodo, e la servirà.

Orduvre. Di Flap-in Frasc *al bigliard.* Farà la pasta de' tagliolini v. il cap. V. §. I. ma la farà con soli torli d' ovi, e per la quantità impasterà libbre due di fior di farina: quando avrà molto fatigata la pasta, ne farà tante piccolissime porzioni, le distenderà sulla tavola di marmo, della spes-

sezza di uno scudo, formandole come rotelle, che le vernicerà di battuto d' ovi; in ogni pastarella ci porrà un torlo d' ovo duro verniciato di butiro maneggiato con poco fior di farina; chiuderà bene l' ovo, e rotonderà benissimo la pasta formandola come il pallino del bigliard; porrà la sugna nella padella, e quando sarà bollentissima friggerà queste palline con somma diligenza; l' accomoderà nel piatto *proprio* a forma di piramide, e sarà questa una scherzosa, e graziosa *orduvre.*

Antrè. *Schiuma d' ovi brusche.* Pesterà benissimo quaranta torli d' ovi duri, ci pesterà once otto di polpa di pane spungata, o nel latte, o nell' acqua, e premuta: passerà per setaccio ben forte, dipoi ci mescolerà sei chiara d' ovi battute in fiocca, ed once sei di parmegiano grattugiato, poco sale, pepe, e ci porrà tanti torli d' ovi freschi per quanto vedrà che la composizione sia molto morbida, insomma, che fusse come una densa crema: allora vernicerà di butiro una proporzionata casseruola, la ingranirà di pan-gratto, ci verserà la dose, e la farà cuocere sopra una arroventata fornella con poca brace, carboni sul coperchio e accerchiata ancora di foco, ma moderato; il suo punto di cottura sarà come tutte le altre innanzi detto; dopo cotta, la farà rassettare, e quindi osservando se è ben distaccata nel di dentro della casseruola, la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, la servirà.

Entremets. *Di ovi al* purè *di fave.* Lesserà due libbre di fave secche, ma di quelle scorzate; quando saranno ben cotte, con diligenza cercherà sgocciolarle, e poscia le passerà per setaccio: porrà l' estratto in una casseruola, con del sale, del pepe, poco petrosemmolo trito, tre once di butiro, e farà dolcemente bollire, portando questo *purè* come una salsa: intanto farà gli ovi molli scorzati, già; li porrà nel piatto *proprio*, ci porrà sopra il *purè* e li servirà con guarnizione di crostini fritti.

Antremè. *Di ovi in* sourtout Porrà in una casseruola once quattro di butiro, o strutto, ci porrà mezzo grano di petrosemmolo, once otto di piccoli funghi, ben puliti, quattro cipollette tutto triturato; farà soffriggere, e poi ci porrà un poco di fior di farina, stemperata con un quartino di latte, sale, e pepe, farà bollire sino che sia legata la salsa, ci porrà dodici ovi duri tagliati in quartini, e farà bollire per un' altro momento, aggiustandoli nel piat-

to *proprio* ; quindi farà una frittata di sei ovi , che la porrà sopra , acciò non si vegga l' *intingolo* degli ovi ch' è sotto ; vernicerà la frittata al di sopra con caldo butiro , coprendola di pan-gratto , bagnando ancora con butiro ; ci farà prendere colore sotto un fornello , e così lo servirà.

Dolce. *Crema fritta glassata con cannella.* Farà una crema di quel senso che più le piacerà. Prenda dunque una caraffa di latte , ci unirà otto gialli d' ovi , once cinque di amido *fiorettato* , una libbra di zucchero *fiorettato* , un idea di sale , quel senso che vorrà; mescolerà con le mani tutto , e ben medesimerà la dose ; la passerà per setaccio , la porrà in casseruola , e la girerà sulla fornella con cucchiaja di legno , sempre da un lato, e con moderato foco , la porterà alla densità più stretta della crema *pasticciera* , insomma , intendo dire , che la farà un poco più dura , e la porrà in un piatto stretto e *fondo* : quando sarà perfettamente fredda , anzi la porrà , che tocchi l' acqua fresca : porrà la padella sulla fornella con strutto *fumante* ; con un cucchiajo da zuppa , prenderà di quella crema , la rivolterà nel fior di farina, e nel battuto d' ovi , e la friggerà con molta diligenza ; dopo che l' avrà fatta asciugare del grasso sopra di carta *floscia* in un setaccio, l'accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto , la polverizzerà con cannella ottima , e la servirà.

Minuta del Pranzo XXV.

Dei Benedetti Piatti d' ovi. Ultimo finalmente.

Zuppa di pasta bugnè. 2. Orduvre *di ovi alle cervella.* 3. Antrè. *Di ovi molle alle mozzarelle.* 4. Entremets. *Di finti ovi nonnati ad erbe diverse.* 5. Antremè. *Di ovi alla salsa di prosciutto acida.* 6. Dolce. *Gattò di pane di spagna a diverse creme.*

Zuppa. Farà la pasta *bugnè* v. il cap. V. §. VII. , ma vorrei che la facesse un poco più *soda* , più *ferma*, più *dura* , e questo punto si ottiene adoperando meno rossi d' ovi , e più chiara : fatta questa pasta , ne farà tante piccole palline come per *fucile* del *calibbro* di un *oncia* così detto ; le rotonderà bene , e le friggerà , un

poco più del dovere ; ma badi che non si bruciassero ; porrà questa frittura nella zuppiera , ci verserà un buon brodo chiaro nel quale è sempre conveniente farci una *liason* di torli d' ovi , sempre sul proposito , che parliamo di piatti d' ovi , e così la servirà , ma subito.

Orduvre. *Di ovi alle cervella.* Farà gli ovi duri , li scorzerà , e diligentemente con un coltellino taglierà per metà le chiara , facendo rimaner sani li torli , e li conserverà per l' *Entremets*. Lesserà due , o tre cervelli di nero , o di agnello , li pesterà con polpa di pane spungata nel latte , e premuta, ci unirà del parmegiano grattugiato , del petrosemmolo trito , del sale, del pepe , e volendo , e piacendo, ci potrà unire ancora del trito finissimo di prosciutto , e di tartufi : con questa farsa , o composizione ne riempirà le chiara d'ovi , le farinerà , le passerà pel battuto d' ovi , e le friggerà; l' accomoderà nel piatto *proprio* con salvletta sotto, e le servirà con petrosemmolo fritto asperso per sopra.

Antrè. *Di ovi molle alle mozzarelle.* Porrà nel piatto *proprio* delle fettoline di mozzarella, con poco butiro , ci romperà gli ovi, perchè non si crepino ; di sopra ci porrà una polverata di parmegiano grattugiato, quindi delle indistinte fettoline di butiro , e sopra ci porrà delle altre fettoline di mozzarella : porrà il piatto sulla fornella rovente con cenere calda , e sopra il fornello con pochi carboni , perchè gli ovi si cuocessero pian piano , e quando sarà tutto *fermo* li servirà.

Antremets. *Di ovi nonnati finti ad erbe diverse.* Porrà in una casseruola una libbra di piccoli funghi , ben puliti , e purgati , siano de' freschi , siano de' secchi , assieme con una libbra di teneri , e scorzati piselli , e se ha de' carciofi , ce ne porrà ancora , ridotti però in quartini , e tutto pria lessato ; ci porrà once tre di butiro, del sale , del pepe , e poco petrosemmolo trito , volendo , ci porrà pure dei filettini di prosciutto , e di tartufo ; farà soffriggere , bagnando poi con un poco di *culì* , e poi ci porrà un poco di fior di farina per darci della *liga* ; quando avrà perfezionato questo *ragù* , questo *intingolo* , lo porrà nel piatto *proprio* , sopra ci disporrà quei torli d' ovi duri conservati dall' orduvre ; ci farà una guarnizione di crostini fritti , e così servirà.

Antremè. *Di ovi duri alla salsa acida di prosciutto*

e menta. Porrà in una casseruola una libbra, e mezzo di prosciutto a filettini, con poca sugna, e farà dolcemente soffriggere, ci porrà della menta fresca, tutta ridotta a foglie, ed appena quest' ultima si è quasi *concotta* ci porrà del pepe, ed un filetto di ottimo aceto: farà gli ovi duri, li scorzerà, li dividerà in quartini, l' accomoderà nel piatto *proprio*, e sopra ci verserà il prosciutto, e li servirà.

Dolce. *Gattò di pane di spagna a diverse creme.* Porrà in una terrina due caraffe di latte, due di acqua, due libbre di zucchero fino *fiorettato*, once nove di amido *fiorettato*, sedici torli d' ovi, un idea di sale, poca raspatura di limone, o cedrato, mescolerà tutto, e passerà per setaccio; fatta questa dose, la quale è precisamente per far tutte le creme, la terrà in un vaso; farà quindi in una casseruola una strettissima decozione con mezza libbra di ottima cioccolata, e ben stretta, ci porrà la quarta parte della dose di crema, e farà questa girando con cucchiaja di legno, sempre da un lato, e portata alla sua giusta densità, la porrà in un piatto a raffreddarsi: porrà in una casseruola dodici bacchettine di *bombò* col senso di rose le pesterà finissimo, e ci porrà un' altra quantità della dose simile alla precedente, e girando egualmente farà questa seconda crema, che per darci un poco di colore maggiore, ci porrà un poco di *alacca* in giulebbe, perchè diversamente il colore sarebbe troppo *smajato*; farà questa crema come la prima, e la conserverà in un piatto per raffreddarsi ancora: porrà in una casseruola il pesto di dodici bacchettine, ovvero *bombò* col senso di menta, e farà la terza crema come le precedenti, per la quarta finalmente ci porrà della moltissima raspatura di corteccia d' arancio, tanto, che quasi ne variasse il colore, e che dasse forte il senso, ripasserà per setaccio novellamente per farne andar via tutta quella parte *tenace* della corteccia raspata de' portogalli, e farà questa crema come le prime; ricordandosi sempre di rivoltar bene la dose in ogni volta che ne farà una crema, facendo sempre medesimare l' amido, perchè questa polvere si ferma sempre giù nel fondo del vaso. Raffreddate, che saranno queste quattro creme fetterà libbre due, e mezzo di fresco pan di Spagna, *(il che se lo volesse far da se troverà la sua manufatturazione nella parte del riposto)* e principierà a formare il suo gattò che potrà eseguirlo in due modi; il primo, che farà un pavimento stretto nel

piatto *proprio* delle fettoline del pan di Spagna, lasciandone libero il bordo, sopra ci distenderà una porzione di quella crema che vorrà, e così praticherà finchè avrà pan di Spagna, potendo finirlo come vorrà, cioè, se con la crema; allora, mescolerà negligentemente tutti li residui di creme, che farà rimanerci, e ne vernicerà tutta la superficie del gattò che lo polverizzerà di ottima cannella, e lo servirà; nell' altro modo poi, farà una cassa di strisce di carta in quella proporzionata casseruola, che crederà, ed in essa eseguirà il medesimo magistero, come nel piatto, e formerà la forma del gattò, badando, che tanto le fettoline del pan di Spagna, che le creme vadino bene incassate, e situate tutte uguali nella forma, perchè diversamente nel rivoltarlo nel piatto *proprio*, rattrovandosi di base non uguali, si aprirebbe subito, e verrà con qualche gobba; quando avrà piena la forma accomoderà una salvietta nel piatto *proprio*, diligentemente ci rivolterà la forma nel mezzo, ne toglierà la carta, e vernicerà pur di crema il gattò, oppure ci farà una camicia di mirenga, che la farà con quattro chiara d'ovi montate in fiocca, e con una libbra di zucchero fatto in giulebbe freschissimo, e tiepidissimo filando, lo mescolerà nella fiocca, ne vernicerà tutto l' esteriore del gattò, la farà *fermare* sotto ad un fornello con temperato foco, e servirà finalmante quest' ultimo piatto d' ovi *benedettissimo.*

QUARTA SEZIONE

DI

VENTICINQUE PRANZI

Tutti di Vegetabili.

Minuta del primo Pranzo.

Zuppa alla Giulienne. 2. Fritto di Cocozzoli. 3. Pomidoro farsiti al forno. 4. Schiuma di tartufi. 5. Spinaci al sugo. 6. Torta di pasta frolla con amarene.

PRATICA.

Zuppa. Taglierà in filetti grana due di selleri, un grano di pastinache, che siano pria raspate divise per quartini, togliendone quel midollo, che han di mezzo, come più volte ho detto, esser questo nocivo alla salute, non togliendosi come spesse volte praticano taluni..... prenderà un grano di petrosemmolo, un' altro di cerfoglio, un' altro di cimette di lattuga, e d' indivia; laverà bene le descritte erbe ed appena le imbianchirà con acqua bollente, e quindi le passerà nella fresca; le porrà dipoi ben premute in una proporzionata marmitta di rame bagnandole con buon brodo, o di magro, o di grasso, o con brodo di butiro; ci porrà una cipolletta con due garofani, e farà dolcemente bollire; allorchè le descritte erbe saranno quasi cotte, ci unirà delle punte di teneri sparagi, pria imbianchiti, con brodo; farà bollire ancora un poco; quindi leverà la cipolletta, disgrasserà appena quel brodo, e porrà le croste di pane, siano bruscate al forno, o sotto al fornello, oppure di piccioli dadi fritti, porrà, o l'une, o gli altri nella zuppiera, e ci verserà sopra quel brodo con le erbe.

Orduvre. *Fritto di Cocozzoli.* Prenderà tre dozzine di mezzani cocozzoli, e per non errare quelli del *perimetro* quanto la nostra moneta di rame di grana *due*, quanto del *perimetro* di un *fiorino* Toscano, quanto un *paolo* Romano, e ne toglierà li due estremi, li fetterà, quanto la spessezza di una delle stesse descritte monete, che una linea di più, o di meno non vale la pena; porrà tutte le fettoline in una *scodella* di *terra* con sale pesto, per macerarsino, e quindi le premerà, le farinerà benissimo, che sieno tutte sciolte, e le friggerà con strutto, e divenute color d' oro, le accomodorà nel piatto *proprio*, con salvietta sotto, e petrosemmolo fritto negligentemente sparso per sopra, e così lo servirà.

Antrè. *Pomidoro farsiti al forno.* Prenderà 48. pomidoro di quelli precisamente tondi, e non molto grandi, ma che sieno maturi, e pronti, con adattato coltellino li forerà dalla parte dell' *attaccaglio*, badando, che il *forame* non passasse dall' altra parte, dovendone togliere soltanto, il seme, ed il viscido: frattanto preparerà del proporzionato *pan-gratto* di una eguale *grana* mischiato con un trito di once sei di capperini, o in aceto, o salati *(ma o dell'uno, o dell' altro modo, benissimo lavati)* un grano di petrosemmolo trito, grana tre di olive ottime, sieno bianche, che nere, vale lo stesso, ancor trite finissimo, dei pezzettini di odorose alici salate, ovvero, fuor di noi dette, *acciuche*, spinate, e pulite, e di poco origano *setacciato*, con del pepe pesto, del sale, badando per quest'ultima materia, se li capperini sieno salati perchè allora ce ne bisogna *di meno*, e rammasserà tutto con ottimo oglio, riducendo tutto come una *farsa*; di questa ne riempirà li vuotati pomidoro, che sieno ben pieni, e li accomoderà, o in una, o due tortiere, dovendo esser situati uno appresso dell' altro in un sol filaro, polverizzandoli con *pan-gratto* ed *origano*, e sotto, e soprà, ci porrà del sufficiente oglio crudo, ma quanto basti, e dolcemente li farà cuocere al forno, o sotto al fornello; quando saranno cotti, con diligenza somma li toglierà dai vasi di rame, e l' accomoderà nel piatto *proprio*, a forma di *piramide*, o *cuppola*, ci porrà appena una polverata di *pan-gratto*, ed *origano*, ed appena di oglio, quanto s' inumidisca quella *grana* di pane, e sotto al fornello ci farà fare il *brulè*, e così saran serviti.

N. B. Questi medesimi pomidoro li potrà farsire di *pan-gratto*, poco, con parmegiano grattugiato, e battuto d'ovo, del sale, del pepe, del petrosemmolo trito, e quindi cotti similmente come di sopra, ma invece di oglio, butiro liquefatto; li potrà fare di carne, ed allora farà un trito di fegatini, matresiglie ovi *nonnati* del prosciutto trito, e carne a polpette pur trite, rammassando tutto con *sugo*, ed un pochino di fior di farina; li porrà nelle tortiere di rame; li polverizzerà di parmegiano, o altro formaggio guardando il sito ove si troverà, e li bagnerà con buon brodo rosso, *o sugo*, e pel resto farà sempre quanto di sopra.

Entremets. *Schiuma di tartufi*. Prenderà una libbra di ottimi tartufi, badando che siano di quelli *neri* per essere i migliori, e non già di quelli *bigi*, li quali si conoscono *scastrandone* un pochino con l'unghia del dito pollice, li laverà benissimo più volte con acqua bollente, nettandoli precisamente da tutto il terreno, che li lorda; quindi li bollirà, riducendoli *pestabili*, oppure lessati appena, e li grattugerà con quella piccola grattugia, per ricavare il senso dagli agrumi; e tanto nel primo modo, che li pesterà benissimo, quanto nel secondo, l'unirà con la polpa di libbre tre di pane fresco, spungato nel latte, e premuto, farà una dose, che la passerà per setaccio, ci porrà once otto di grattugiato parmegiano, o provola, o cacio cavallo, o in fine altro formaggio che meglio le riuscirà, guardando il sito ove si troverà mescolandoci dei torli d'ovi; (tanti, quanto basterà per ammorbidire la dose suddetta), dipoi batterà alla fiocca num.° otto chiara d'ovi, e ridotte che le avrà ben schiumose, le unirà con la farsa che medesimerà benissimo. Prenderà una proporzionata casseruola, la vernicerà di butirro, la ingranirà con *pan-gratto* finissimo ed in esso diligentemente verserà la dose, badando che non deve oltrepassare la metà della casseruola, necessitando l'altra mettà pel suo gonfiore. La farà cuocere come ripetute volte ho detto per le schiume: quindi farà rassettare sul bancone per una decina di minuti la casseruola, che diligentemente, benissimo pulirà il suo esteriore dalla cenere, ed il bordo al di dentro del grascio, e della grana del *pan-gratto*, e col coltellone cercherà pianin pianino staccar la schiuma dalla cassa della caseruola, che nel piatto *proprio* con un ben disposto

tovagliolo rovescerà la schiuma, e così servirà questa famosa schiuma.

Antremè. *Spinaci al* sugo. Prenderà ben freschi, verdi, e lavati un competente quantitativo di spinaci, che bene li allesserà con acqua, quindi li sgocciolerà, e freddi li premerà assai forte con le mani; di poi li tritolerà ben fini, li porrà in una casseruola con once sei di ottimo butiro, del sale, del pepe pesto, e piacendo, pochissima raspatura di noce moscata; poco prima di servirli li passerà sopra una fornella con leggier foco movendoli spesso con mescola di legno, e li farà quasi prosciugare, quindi ci porrà un pochino di fior di farina, e li bagnerà con buon *sugo*, sia di carne, sia di pesce, (*questo a piacere secondo i giorni, in cui dovrà servire questo* Antremè), facendoli bollire dolcemente per mezzo quarto d'ora, badando che siano ben legati, quindi li porrà nel piatto *proprio* e li servirà con una guarnizinone di crostini fritti nel butiro di bel colore.

Dolce. *Torta di pasta frolla ripiena di amarene.* Per lo più volte ripetuto numero di dodici *Coperti*, farà la pasta frolla con once 24 di fior di farina e con tutto ciò che segue al capitolo V. §. V. senza dilungarmi inutilmente pel dippiù.

Minuta del Pranzo II.

Zuppa al purè *di piselli con butiro. 2. Fritto di Selleri. 3. Funghi al grattè. 4. Schiuma di pomi di terra 5. Fagioli bianchi alla* servante *6. Schiuma di Fragole.*

PRATICA

Zuppa. Lesserà libbre quattro di teneri, verdi, e bianchi piselli, (s'intende già scorzati,) li sgocciolerà, li pesterà, e li passerà per setaccio; porrà questo estratto in una proporzionata casseruola con caraffe tre e mezzo, o di brodo chiarissimo di carne, o di pesce, o finalmente di acqua ancora, e ci verserà una libbra e mezzo di ottimo butiro, laddove il brodo da servire per la zuppa sia di sola acqua, in altro caso ce ne porrà once otto: farà bollire questo brodo da rimanerne sole caraffe tre, che verserà nella Zuppiera, o con le croste di pane bruscate al fornello, oppure dei dadini fritti che sono migliori, sia col butiro, sia con lo strutto la servirà.

Orduvre. *Fritto di selleri, o gobbi.* Prenderà due dozzine di ottimi e ben torzuti selleri (1), ne toglierà tutte le foglie cattive, e verdi; li netterà pulitissimi, e dalla parte del *torzuto* ne toglierà tutte le foglie cattive, li taglierà

---

(1) *Selleri.* Mi si permetterà apporre questa nota sulla spiegazione di *Selleri*, li quali son lo stesso che gli *Acci*, dapoichè un Principe Romano scrivendo al suo Castaldo di certi fondi di sua proprietà siti nel regno di Napoli, nei di cui terreni quest' *ortaggio* prolificava in preferenza degli altri, come ancora degli ottimi gobbi, li quali sono i cardoni, e precisamente quelle piante che producono i carcioffi. Or dettando questo Principe Romano la corrispondenza col suo Segretario per lo Castaldo di questi fondi, gli chiese quattro *gobbi* e quattro *Selleri* per conoscerne la bontà, e la squisitezza, siccome gli dicea il suo Segretario. Giungendo questa Commissione al Castaldo, invece d' intendere l' *e* di Selleri breve la interpetrò lunga per cui credette approntire quattro maestri Sellari, e seguitando a leggere la detta commissione ancor sinistramente interpetrò l' ortaggio *gobbi*, ch' erano i *cardoni*, ed egli intese che abbisognassero quattro di quegl' infelici che la natura sbucciò nel mondo con una gobba al davanti e al di dietro. immaginando che il suo Signor Principe rattrovandosi negli ultimi giorni di quel chiassosissimo, e brillantissimo Carnovale cercasse con ciò dare un divertimento ai suoi amici. Si fè sollecito adunque il commissionato di percorrere tutte quelle contrade per rinvenire gli ultimi quattro, ed onde ben servire il suo padrone nella scelta dei medesimi dei quali era stato incaricato per la *squisitezza*, si diede tutta la premura onde trovare quattro di coloro che vedendoli potean chiamarsi i veri mostri di natura. Scrisse quindi lettera in risposta al suo padrone, colla quale inviandogli detti uomini gli dicea di averlo ben servito, e domandava riscontro riguardo al suo compiacimento. Giunti questi infelici in Roma e letta la lettera; il Signor Principe ordinò al suo maestro di casa che avesse fatto portare in Cucina gli oggetti inviatigli dal suo Castaldo, ordinando al cuoco che preparati gli avesse in diverse fritture ed *entremets*. Il maestro di casa ordinò al guardaporta che gli avesse fatto trasportare in cucina gli oggetti pervenuti, ond' esser preparati; intanto egli si trattenne in sala per vedere questi tali ortalizii, ed invece di osservare verdure com' ei credea con infinito suo stupore vidde essere otto uomini. Frettolosamente si recò dal Signor Principe narrandogli quell' avvenimento che ne rimase il detto Signor Principe oltremodo meravigliato. Ordinò vederli; ed in un subito capì l' equivoco preso dal suo Castaldo nella mala *interpetrazione* dei vocaboli *Selleri* e *Gobbi* avendo letto lungo il primo, e dato altro senso all'altro, a scanso dunque d' incorrere nella mala interpetrazione, ho creduto apporre questa nota, non solo, che per dare uno scherzo al caro mio esecutor lettore, torniamo intanto in cadenza perchè ci siamo molto inoltrati.

cinque dita di lunghezza, li dividerà in quartini, li laverà, e li lesserà in acqua, come similmente farà per li *gobbi* ovvero *cardoni*, dei quali ne prenderà, o due mezzani oppure uno grande; ne toglierà tutte le foglie cattive dure, e delle altre ne toglierà similmente le foglie cattive, e dure, li taglierà parimenti della medesima dimenzione dei selleri, ai quali pezzettini diligentemente ne toglierà tutti i filamenti; quindi li porrà in acqua fresca, con poco sale, e succo di limone; per imbianchirsi ed intenerirsi, e poscia li lesserà: dipoi tanto i selleri cioè gli acci, che i gobbi, ovvero cardoni, li passerà nel fior di farina, quindi nel battuto d' ovi, e li friggerà con strutto di bel biondo colore, facendoli bene asciugare del grasso sopra di carta *floscia*; li accomoderà nel piatto *proprio* a forma di cuppola con salvietta sotto, e così li servirà.

Antrè. *Funghi al* grattè. Prenderà di quei belli funghi di pioppo aperti, e bastantamente grandi, che sieno freschissimi, osservando bene se vi sieno de'*vermi*, come spesse volte accade, e che in cucina, poco o nulla ci si bada, e ne succede la conseguenza, che si mancerà quest' Antrè simultaneamente di magro, e di grasso, percui bisogna usare molta attenzione; ci toglierà lo sterpo, li laverà immense volte con acqua fresca, onde vada via tutta la parte arenosa, dipoi con acqua calda, e finalmente li terrà per più di un' ora in copiosa acqua bollente, con del sale, e succo di limone per imbianchirsi. Li sgocciolerà, e l' asciugherà con panno-lino, e li porrà nelle tortiere verniciate d' oglio in un sol *filaro*: al disopra ci porrà un trito finissimo, di petrosemmolo, alici salse, e pochi capperini, ben lavati, pur triturati con del sale, e pepe; quindi ci porrà del pan-gratto, con origano ben *sfiorato*, ed oglio ottimo in giusta proporzione, con pochissimo succo di limone, e li farà cuocere sotto al fornello con foco moderato, perchè diversamente, se poco foco, ci vorrebbe un secolo per cuocersi, se molto, si bruciano, e non valgono più, percui il foco dovrà essere moderato: quando saran cotti, ed al momento di servirli, cioè, cinque minuti prima, con la cucchiaja di ferro o di rame, diligentemente prenderà li funghi, e li adatterà nel piatto *proprio*, quasi a forma di piramide, mettendoci per sopra una piccola polverata di pan-gratto di finissima grana, e con appena altro pochissimo oglio bollente, e quindi porrà il

piatto sotto al fornello rovente perchè si faccia il *brulè* all' istante; di poi ravvolgendo il dito pollice alla punta di un tovagliolo pulirà l' orlo del piatto, che sicuramente si sarà lordato, e così presenterà questo *Entremets.*

Entremets. *Schiuma di pomi di terra brusca.* Lesserà un rotolo, e mezzo di fresche, e grosse patate, le spellerà, e le pesterà; quindi ci pesterà mezzo rotolo di polpa di pane spungata nel latte, oppure nell' acqua fresca, che vale lo stesso, senza udire tante ciarle, mentre l' uso del latte sarà meglio per chi piace, ma non di necessità; passerà poi per setaccio, ed in questo estratto ci mescolerà una libra di parmegiano grattugiato; o provola, o caciocavallo, o infine trovandosi in qualche sito (che so,) qualunque sorte di formagio: ci porrà un pochino di sale, e del pepe: batterà alla fiocca otto chiara d' ovi, ma che sieno bene *spumanti* e l' unirà alla dose mescolandoci ancora, o tutti, o meno li torli d' ovi, facendo bene medesimare tutta la composizione, ma però, rivoltando sempre con mescola di legno, senza tanto rivoltarla in contrario, perchè al dirlo nel termine di *Cucina* si potrebbe *scorrompere.* Vernicerà una cassaruola proporzionata di butiro, o sugna, e farà tutto il dippiù come la schiuma di vitella al secondo pranzo della prima sezione, per non replicar sempre le medesime cose.

Antremè. *Fagioli bianchi alla Servante.* Farà cuocere mezza misura di fagioli bianchi; ed a due terzi della cottura ci porrà un pochino di sale; dopo cinque minuti li sgocciolerà benissimo, e li porrà in una casseruola con due cipollette, un pezzo di prosciutto di once sei, un pezzo di butiro di once tre, altro pochino di sale, e pepe, e porrà la cassaruola sulla fornella con poco foco facendoli *soffriggere* un tantino; dipoi ci porrà un poco di brodo chiaro, e li farà *stufare* dolcemente sopra un foco leggiero; abbisognando questi altri due gradi di foco, cioè, *soffriggere, e stufare* per portare li fagioli a quell' altro terzo della cottura, e giunti che saranno, ne toglierà il prosciutto, e le cipollette, ci porrà un buon coppino di brodo chiaro, oppure del latte, sei torli d' ovi freschi, un pochino di fior di farina, un picciol trito ma *finissimissimo* di petrosemmolo, e li farà legare sopra leggerissimo foco, rivoltandoli spesso, onde gli ovi non si aggruppiscono, e così li porrà nel piatto *proprio* con una guarnizione di crostini fritti,

Dolce. *Schiuma di fragole.* Pria di scrivere questa ricetta raccomando al mio caro dilettante esecutore adoperare tutta la possibile attenzione per questa schiuma, la quale per essere troppo delicata, l' è molto difficile nella sua esecuzione. Prenda un rotolo, e mezzo di pronte, e fresche fragole, ovvero libbre quattro, le passerà per setaccio, e frattanto, prenderà libbre due, e mezzo di polpa di pane fresco ottimo, la fetterà, e la farà appena appena spungare nel latte, e subito la premerà, e poi la farà benissimo *insuppare*, *inpregnare*, *spappare* in quell' estratto delle fragole, ed in questo frattempo batterà alla *fiocca* sei chiara d' ovi, ma che siano bene *schiumanti*; premerà dolcemente quella polpa di pane già insuppata nell' estratto delle fragole, e la mescolerà con la *fiocca* benissimo, ma badi, sempre da un *lato*, quindi ci mescolerà diligentemente una libbra, e mezzo di zucchero in *pane polverizzato* (*qui prego di non farmisi una osservazione, la quale potrebbe farsi soltanto dagli* INALFABETI *MARMITTONI, perchè debb' essere zucchero in pane, o del così detto* ZUCCOTTO *e non già del zucchero qualunque? perchè il zucckero in pane è fatto con diverso magistero, e per conseguenza si rende più asciutto; di talchè qualunque altro, che si adoperasse per questa schiuma la quale come si vede ritiene molto umido, che se si ci adoperasse del zucchero grasso sarebbe un quasi* IMPOSSIBILE *portarla alla precisione della cottura; dunque a scanso di ricevere sì sciocca osservazione, da farsi per altro dai soli.... ho creduto descrivere questa spiegazione, e tornando in cadenza*) con due o tre stille dell' oglio di cannella, oppure se questo non può aversi della poca polvere di cannella, ma della ottima, e volendo, ci potrà porre ancora un pajo d' once di trito finissimo, o della cocozzata, o di mellone candito, e diligentemente mescolerà tutto; osservando in fine, se la composizione fosse alquanto, *tenace*, *forte*, *dura*, allora ci potrà mischiare due o tre rossi d' ovi. Prenderà una proporzionata casseruola, la vernicerà *esattamente* con ottimo butiro, la ingranirà con pan-gratto finissimo, e quindi ci verserà a piccole riprese la composizione, in mezzo delle quali ci porrà ben disposte delle pronte fragole ben ravvolte nel zucchero, e così farà cuocere quella schiuma come la precedente, e nel doverla servire, la rivolterà nel piatto *proprio* con tovagliolo al di sotto, che sia ben disposto.

Minuta del Pranzo III.

Zuppa di cocozzelli legati. 2. Braciolette di cappucce farsite. 3. Milinsane ripiene alla salsa di pomidoro. 4. Schiuma di piselli verdi. 5. Fave fresche alla tartara. 6. Pasticcetti di pasta frolla ripieni di percocata.

PRATICA.

Zuppa. Per dodici coperti prenderà quattro dozzine di freschissimi cocozzelli, ma di quelli *mezzani* ne taglierà l' *attacaglio* e la prima punta del fiore, li dividerà in quarni per lungo in sei porzioni, diligentemente ne toglierà un filettino del seme, e li taglierà in dadini, li porrà in una casseruola a cuocere dolcemente con una libbra di sugna, ed a mezza cottura ci porrà piacendo, un trito finissimo di poche foglie fresche di basilico; cotti che saranno, ma non scotti, ci toglierà, se sia molto, alquanto di brodo, e ci porrà un battuto di dodici ovi interi, però fuori della fornella, ed una libbra di parmegiano gratuggiato, o provola, o caciocavallo, rivolterà benissimo, riponendo la casseruola sulla fornella, con del sale, e pepe facendo cuocere dolcemente gli ovi, ed il formaggio facendo *legare* egualmente questa minestra, questa zuppa; se piacesse sarebbe pur ottimo friggere un pajo di pagnotte di pane tagliati in dadini, e questi intersecati con li cocozzelli nella zuppiera, e così la servirà.

Braciolette di cappucce farsite. Prenderà due cappucce grandi, o tre mezzane, ne toglierà tutte le foglie verdi, e sane le imbianchirà nell' acqua bollente facendoci dare pochi bolli, perchè le foglie divenghino flessibili; le staccherà ad una, ad una dallo sterpo, togliendone quello che ciascuna foglia tiene per la sua metà; prenderà queste foglie e le riempirà, o soltanto con trito finissimo d' interiori di polli, e pezzettini di petto di pollo cotto, e dadini di prosciutto: oppure con riso cotto legato con battuto di ovi e formaggio grattuggiato del migliore che avrà, sempre in preferenza il parmegiano, poi la provola, e poscia il caciocavallo, e sempre con dei pezzettini di prosciutto, e ne formerà le braciolette non tanto piccole, e le farà cuocere, o in casseruola *piatta* o dentro un grandissimo ruo-

col bordo, con brodo di sostanza, o di carne vaccina o di polleria, e laddove si dovesse servire per giornata di magro potrà farle cuocere con brodo di butiro, cioè butiro ed acqua ridotto in brodo, e quindi adoperarsi per la cottura delle braciolette, ed in quest' ultimo caso le riempirà del solo riso, come sopra; le accomoderà nel piatto *proprio* con proporzionato *sugo*, che per sopra ci verserà.

Milinsane ripiene alla salsa di pomidoro. Prenderà 24 milinsane di quelle mezzanine, ne toglierà lo sterpo, ed attondirà col coltellino quel punto, dipoi col coltellino medesimo diligentemente ne toglierà quel punto come un turaccio, vuotando tutta la milinsana e conservando quella polpa, che riunirà di tutte, la triturerà, e la soffriggerà con sugna o butiro in una casseruola con sale pepe, ed erbette triturate; se questo piatto le bisognerà per giorno di *grasso* ci porrà un trito di prosciutto, e datoci un poco di cottura lo mescolerà con parmegiano grattugiato, e battuto di ovi, e fatta come una farsa ne riempirà le milinsane, chiudendole con quel turaccio, che vadi bene incassato, e le farà cuocere benissimo nella salsa di pomidoro; le accomoderà nel piatto *proprio* versandoci per sopra un poco di quella salsa: se li bisognassero per giorno di *magro*, allora invece del prosciutto si servirà del tarantello, ed alici salse, ed invece del formaggio ed ovi impasterà con la soffritta polpa delle milinsane, del pan gratto, origano *fiorettato*, capperini, olive e petrosemmolo trito, ed oglio e così ne riempirà le milinsane, e le farà cuocere come sopra.

N. B. Le milinsane anzidette son buone cotte con le cortegge, son ottime scorzarle ancora, ed in quest' ultimo caso ci bisogna doppia attenzione nel riempirle, e nel cuocerle, perchè facilmente si *sgranano*.

Schiuma di piselli verdi. Lesserà a mezza cottura, in acqua, rotoli due di teneri piselli scorzati, quindi li sgocciolerà, e li pesterà con la polpa di once sedici di pane spungato nel latte, e premuta; dipoi passerà per setaccio, e ci unirà la schiuma di sei chiara d' ovi battute alla fiocca, ci mescolerà once otto di provola grattuggiata, o caciocavallo, e due once di butiro, il quale mescolandosi bene si medesimerà con la composizione, ci porrà del sale, e del pepe, e farà la schiuma come le precedenti, frammezzandoci dei picciolissimi piselli pria cotti, usando, e praticando la massima diligenza come ho detto sempre per le schiume, tanto per la preparazione che per la cottura.

Fave fresche alla Tartara. Lesserà rotoli due di fave fresche scorzate però dalla prima *buccia*, ma che sieno di quelle tenerissime, le sgocciolerà, e le porrà in una casseruola, con once quattro di butiro, un mazzetto d' erbe diverse, come petrosemmolo, basilico, maggiorana, ravolte a due foglie d' alloro; ci porrà un pezzo di prosciutto di once quattro, ma badi che quando dico un pezzo di prosciutto non s' intende mai una fetta ma di quel peso, che sia *spesso, doppio*; poco sale: porrà la casseruola sulla fornella con poco foco, farà soffriggere, bagnando con acqua bollente, e quando son precisamente cotte le fave, e l' acqua si sarà tutta consumata, ne toglierà il mazzetto d'erbe, ed il prosciutto, e ci porrà un piccolo pezzettino di butiro maneggiato nella farina, facendo tutto stringere sopra al foco, aggiungendoci un poco di zucchero, e poco succo di limone, e le servirà nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti,

Pasticcetti di pasta frolla ripieni di percocata. Impasterà libbre due di fior di farina, e farà la pasta frolla giusta il capitolo V. §. V. e ne formerà 24 pasticcetti nelle formette adattate; li riempirà di conserva di percoche e li farà cuocere al forno, o sotto al fornello servendoli nel piatto *proprio sformati* con tovagliolo al disotto polverizzandoli con zucchero.

Minuta del Pranzo IV.

Minestra di torzelle, e cappucce al salame 2. Braciolette di riso farsite. 3. Selleri al parmegiano. 4. Gattò di sparagi. 5. Piselli al prosciutto. 6. Crema di fragole.

PRATICA.

Minestra di torzelle e cappucce al salame. Farà bollire in una marmitta mezzo rotolo di lardo pesto benissimo, con quattro caraffe d' acqua, ed un rotolo di verigine, e prosciutto; quando questi salami saranno cotti per metà li toglierà, e li fetterà a giuste fettoline, e farà consumare quel brodo alla metà: passerà quel brodo per setaccio, e lo riporrà nella marmitta; quindi ci farà cuocere una dozzina di *fascettini* di buone torzelle, e quattro mezzane cappucce, e quando la minestra sarà cotta per metà, ci unirà quelle fetfoline dei salami, e ci porrà il sale, che ci necessita;

farà cuocere benissimo la detta minestra; e quindi la toglierà dalla fornella, e la farà riposare perchè così acquista maggior gusto, ma la terrà però sempre al caldo, onde non vi sia bisogno di riscaldarsi *(perchè ella bensà l' adaggio nostro napolitano, che minestra riscaldata non è stata giammai buona specialmente. . . .) basta. . .*

Braciolette di riso farsite. Prenderà libbre due di ottimo riso, lo vedrà benissimo lo pulirà con panno-lino togliendone tutta la polvere, e quindi lo lesserà in una casseruola con acqua in proporzione, mezzo quarto di sugna e del sale, ma baderà di levarlo alquanto *tenace*, e laddove ci fosse troppo brodo ne lo sgocciolerà, non tutto: farà un battuto di sei ovi interi, e fuori della fornella ce le miscerà; dipoi ci mescolerà ancora mezza libbra, o di parmegiano, o provola, o caciocavallo grattuggiato, poco altro sale se vi bisogna, e del pepe, e rivolterà benissimo, riponendo la casseruola sul foco per far cuocere gli ovi, ma rivoltando sempre, perchè si attacca così il riso facilmente al *setto* della casseruola: quando si sarà bene addensato, lo porrà in un piatto grandissimo per farlo alquauto raffreddare: dipoi ne formerà tante braciolette, riponendo ogni porzione nella palma della mano sinistra, e con l' altra ci porrà un raguncino di piselli addensati con poco della salsa di pomidoro, qualche torlo d' ovo crudo, ed un poco di fior di farina, per darci un poco di colletta, e qualche quartino di ovi duri; ravvolgerà come una bracioletta il riso, le farinerà nel fior di farina, le bagnerà nel battuto d' ovi, le ingranirà con pan-gratto finissimo, e le friggerà con strutto facendole divenire color d' oro, gondolando sempre la padella, perchè non si bruciassero; le porrà in un ricipiente con carta *floscia* al disotto per farne sgocciolare tutto il grasso, quindi le accomoderà nel piatto *proprio* a piramide con tovagliolo al disotto ben disposto, aspergendole di foglie di petrosemmolo fritto ben presciugato, e così le servirà.

N. B. Queste medesime braciolette le potrà riempire d'interiori di polli, di polpa di pesce *farsita*, oppure ci porrà dei filettini di mozzarella, o provola, o di morbido caciocavallo con qualche quartino d' ovo duro.

Selleri al parmegiano. Prenderà 24 ottimi, e torzuti selleri li netterà di tutte le foglie cattive, e verdi, scorzando dilingentemente il *torzuto*, li taglierà a cinque di

ta, badando che la parte che gli necessita è quella del *torzuto*; li dividerà in due, e li lesserà non molto in brodo chiaro con poco sale, dipoi li farà bene sgocciolare, li farinerà nel fior di farina e passandoli nel battuto d' ovi li friggerà color d' oro con strutto; quindi l' accomoderà nel piatto proprio frammezzandoli con parmegiano grattugiato, ed in mancanza, o provola, o caciocavallo, ed in fine quello che potrà avere guardando sempre il sito ove si troverà: e sopra apporci una proporzionata quantità dello stesso formaggio che adopererà, ci verserà di sopra o buon *sugo* di carne, o butiro liquefatto, ma dell' ottimo, o della salsa di pomidoro, oppure del buon *sugo* di pesce se l' avrà. Porrà il piatto sopra la fornella con cenere calda, e quindi il fornello con pochi carboni, onde il piatto s' incorpori e ne succeda il regolare *brulè*. Al momento che dovrà servire, netterà sempre pulitissimo il bordo del piatto, perchè questi debbono essere sempre vuoti e netti.

Gattò di sparagi. Per questo piatto vi bisogna una competente quantità di sparagi, siano dei sottili, dei bianchi, dei verdi, dei piantati, dei selvatici: ne prenderà tutto il tenero, e li farà quasi cuocere con acqua bollente, e sale; quindi li taglierà come la *pastina* dei così detti *stivaletti*, e sgocciolandoli bene li terrà in brodo buono, sia colorito, sia pur di un brodo fatto all' istante di acqua, e butiro, onde non perdano nè colore, nè gusto, e li terrà conservati. Porrà in una casseruola, once sedici di polpa di vitella, o buon castrato triturata, non esclusa la polpa di majale in preferenza e poche foglie di petrosemmolo basilico, e maggiorana, once quattro di prosciutto pur triturato, ed once quattro di butiro, e farà cuocere, anzi scuocere bagnando con brodo chiaro, e ci unirà un' oncia di fior di farina; quando tutto sarà scotto, e ridotto come una salsa la passerà per setaccio. Raccoglierà questo estratto, e raffreddato l' unirà con li sparagi benissimo sgocciolati, che unirà parimenti alla polpa di once otto di pane spungata nel latte, premuta, pestata, e passata ancora per setaccio; ci porrà quattro chiara d' ovi battute in *fiocca*, con due, tre, o quattro torli d' ovi, questi con prudenza, e secondo la morbidezza più o meno della dose, ci porrà once sei di provola grattuggiata, se la composizione è molle, once quattro, se l'è

più consistente. Vernicerà una proporzionata casseruola di ottimo butiro, badando sempre, che per le schiume, e per questi gattò le casseruole debbono essere sempre più *fonde* per dar luogo al gonfiore il quale succede per la schiuma d'ovi, quindi la ingranirà con pan-gratto, e ci verserà la composizione facendoci sopra una polverata di pan-gratto, e lo farà cuocere ad un forno temperato, oppure come una schiuma e quando sarà cotto alla perfezione, diligentemente lo rivolterà nel piatto *proprio* mettendo nel piatto medesimo alquanto di *sugo*.

Piselli al prosciutto. Prenda libbre cinque di scorzati piselli, teneri, e verdi, li laverà, li sgoccíolerà, e li porrà in una casseruola, con once quattro di ottimo butiro; una fetta di prosciutto di once otto, niente sale, un mazzetto di erbe diverse, come le più volte ripetuto, petrosemmolo, maggiorana, basilico, forte legato, e due o tre foglie d'alloro, di lauro, e li farà così dolcemente cuocere, aggiungendoci un poco di culì di prosciutto, che lo farà giusta il capitolo IV. §. 4, quando saran cotti, e consumata la salsa a quasi niente ci toglierà il mazzetto delle erbe ed il prosciutto, li porrà nel piatto *proprio* e li servirà con guarnizione di crostini fritti.

Crema di fragole. Passerà per setaccio un rotolo e mezzo dl ottime fragole, ovvero once 49 e mezzo pari a libbre quattro, ed un oncia, e mezzo (*non ingresca se da tanto in tanto parlando del* ROTOLO *che è il nostro peso di Napoli, lo riduca a libbre, ed once, perchè non in tutte le parti si conosce questo* ROTOLO, *ma la libbra, e le once son da per tutto il mondo. per quel piccolo giro, che abbia fatto io medesimo*) ricavandone una caraffa di estratto, che l'unirà ad un'altra di ottimo e fresco latte, sia di vaccina, sia di capra (*meno di buffola che son buone le sole* MOZZARELLE, *meno di giumenta, che son buoni i soli polledri, meno che di asina, che Iddio scansi me, e lei, che mi legge, il quale potrà bisognare pria del terribile* PROFICISCERE, *e meno di . . . . già ella m'intende*) ci mescolerà once cinque di amido, ovvero dell'ottimo *fioretto*, libbre due di zucchero bianco finissimo, *fiorettato*, un pochino pochino di sale, *ma poco assai*, otto torli d'ovi freschi, e scioglierà con la mano tutto benissimo; lo passerà per setaccio, riponendo questa composizione in una casseruola,

nella quale se le piace ci potrà aggiungere ancora qualche stilla d' oglio di cannella, che ci darà buon gusto: porrà la casseruola sulla fornella con foco moderato e con mescola di legno *nuova* girerà dolcemente sempre da un lato, e porterà la crema alla sua giusta densità; la porrà nel piatto *proprio*, e la polverizzerà di ottima cannella; badando sempre che il bordo del piatto sia netto e pulito.

Minuta del Pranzo V.

Broccoli all' oglio, con alici salse. 2. Fritto di fagioletti, cocozzoli, e selleri misti. 3. Rape al parmegiano. 4. Schiuma di Ceci. 5. Gattò di cedrioli. 6. Bignè di mele.

PRATICA.

Broccoli. Prenda 24 piante di broccoli, di quelli, che la terra produsse più grandi, e li pulirà, cioè, ne toglierà tutte le foglie grandi, ne ricaverà le *cime* ed i suoi figliolini; li laverà, e l' imbianchirà; dipoi porrà, o in una grandissima casseruola, o un tegame grande di rame, oppure di terra, once sei di alici salse ben lavate spinate, e triturate con una libbra di ottimo oglio, e se piace, pochi spicchi d' aglio, farà soffriggere, facendo liquefare le alici; ci porrà li broccoli, e li covrirà, onde quel vapore (non svaporizzandosi) li cuocerà più verdi e più precoce: quando saran cotti per metà, cercherà toglierne l' aglio, e ci porrà del sale, e del pepe, e li farà terminar di cuocere, non dovendo esser scotti, ma *tenaci*, ma non crudi però, in somma che sotto il *dente* si sentissero, e così li servirà in zuppiera.

Fritto di fagioletti cocozzoli, e selleri misti. Non si sorprenderà, il veder piazzato questa frittura, con la minestra di broccoli, per qualche osservazione che sentirà da qualche sciocco, ed inetto *cuciniere*, che dicesse (*che mmaline à scritto sto Signore, pecchè a' scritto lo fritto de' fasulilli, e cocozzielli assieme co li vruoccoli, quanno li vruoccoli se magnano a Natale, e allora no' nce stanno li cocozzielli e fasulilli*) (1) rispondo ricorda-

---

(1) (*Che mmaline*). Codesti pochi versi sono espressi nel dialetto proprio Napolitano, perchè sempre così parlano, e si esprimono questi scioc-

re a costui, che nel mese di ottobre ci sono gli uni, e gli altri, sicchè prenderà una libbra di quelli fagiolini verdi, e teneri, li pulirà, e li lesserà; prenderà quattro buoni selleri, li pulirà, li taglierà in filettini alti quattro dita, li laverà, e li lesserà; prenderà una decina di piccoli cocozzelli li dividerà in filettini, e li porrà in una scodella con sale, e dipoi li premerà dolcemente con le mani, e li mescolerà con li due ortaggi primieri, li farinerà benissimo, e li passerà nel battuto d' ovi, e così a picciole *riprese* o *bocconi* li porrà nella padella a friggere, con strutto bollentissimo, gondolando sempre la stessa e li farà di bel biondo colore; li farà sgocciolare del grasso sopra carta *floscia*, e l'accomoderà nel piatto *proprio*, a piramide con salvietta sotto.

Rape al parmegiano. Prenderà una ventina di rape di quelle mezzane, ma che non sieno spinose, le scorzerà, le fetterà, e le porrà in una scodella in sale, con succo di limone; dipoi le lesserà, le sgocciolerà, le farinerà, e le friggerà con sugna, le farà presciugare del grasso, e l' accomoderà nel piatto *proprio* similmente, come ai selleri nel pranzo precedente, senza dir dippiù.

Schiuma di ceci brusca. Lesserà una misura di ceci ottimi, ma pria spungati nell' acqua, quindi li pesterà benissimo, dipoi ci pesterà ancora once dodici di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, fatta questa farsa la passerà fortemente per setaccio, e da questo estratto ci unirà una libbra di parmegiano grattugiato, o provola, o caciocavallo; quindi ci unirà sei chiara d'ovi ben battute in fiocca, ed i loro torli, poco sale, e pepe, e medesimato tutto bene vernicerà una proporzionata casseruola, la ingranirà di fino pan-gratto e ci verserà la composizione; sopra ci porrà sempre una polverata di pan-gratto, e la farà cuocere come tutte le altre schiume che sembrami una impertinenza farne sempre la ripetizione, e tanto per la cottura come maniera di conoscerla, che adattarla nel piatto come le precedenti.

Gattò di cedrioli alla Turca. Prenderà tanti cedrioli,

---

coni, puri, e precisi inalfabeti, perchè non conoscono, nè cosa dirsi, nè cosa farsi, ma ruminando soltanto ad aumentare la lista de' poveri Padroni col numero *esorbitante* de' zeri, salvandone la pace di pochi *taluni* buoni.

di quelli mezzani per quanto gli sembra la sua prudenza per formare il gattò per dodici *coperti*; li scorzerà, ne toglierà l' amaro, e li dividerà in filetti, ciascuno sei porzioni, ci toglierà il seme, e li taglierà in fettine ben fine; li porrà a *marinare* in una terrina con una cipolla, anche tagliata in filetti, sale, pepe ed un bicchiere di aceto bianco: dopo di due ore, li premerà con le mani ben forte pochi per volta; li porrà in una cassaruola con once otto di ottimo butiro, e la porrà sulla fornella con foco allegro, movendo sempre con una cucchiaja, finchè saranno color d'oro; ci spruzzerà allora once due, di farina, e ci porrà una caraffa, mischiata, metà *sugo*, e metà fior di latte, o latte, facendo bollire dolcemente, e quando la salsa è divenuta bionda, e consumata bastantemente, verserà tutto in un'altra cassaruola. Quando saranno freddi ci porrà, otto torli d'ovi, e quattro chiare battuti insieme, un filettino d'aceto ottimo, e mescolerà tutto; vernicerà una picciola cassaruola di butiro, la ingranirà di pan-gratto, e ci verserà la composizione, facendo cuocere questo gattò ad un forno temperato, quindi diligentissimamente lo rivolterà nel piatto *proprio*, ci porrà un poco di *sugo*, ed una guarnizione di crostini fritti nel butiro al bordo del piatto.

Bignè di mele. Prenderà una dozzina di mele ben mature, e pronte di quelle così dette *genovesi*, perchè son più dure, si potrebbero ancora fare di quelle rosse *alappie*, e se per caso aver si potessero, come oggi è facilissimo col mezzo dei vapori marini, delle mele, che sono in Firenze, denominate *lazzarole*, le quali sono di un'esquisitezza somma per la loro dolcezza, sarebbero pur ottime anzi ottimissime; le scorzerà ed avendo la *cassettina* con tutti i pezzi come contornare frutti, e radici, oppure col cava-frutto piccolo le forerà, facendo andar via tutto il seme, riuscendo di gran fastidio, e noja, farle fettolina, per fettolina; le fetterà dunque della spessezza poco più di uno scudo le porrà in una casseruola *piatta* con una libbra di zucchero, un bicchier d'acqua, e due o tre stecchette di cannella, con una sottilissima corteccia di fresco limone, ci farà dare pochi bolli, e li verserà in una terrina, e quando son freddi, ci porrà, o dell'ottimo rum, o dell'ottimo rosolio, come di cannella, di vainiglia di cedrato, e farà stare le dette fettoline a *confettarsi* per tre o quattr'ore; frattanto farà una pastarella bastantemente *velata*, impastando il fior di farina con poc'acqua e schiuma di chiara

d'ovi, e pochi torli d'ovi freschi. Sgocciolerà quelle fettoline, ciascuna di esse le ravvolgerà in quella pastarella, e subito le friggerà precisamente color d'oro; l'accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta al di sotto polverizzando benissimo tutte quelle frittelle con zucchero *fiorettato*, ed ottima polvere di cannella.

Minuta del Pranzo VI.

Minestra di braciolette di verzi farsite di riso al brodo di ragù. 2. Braciolette di pomi di terra farsite. 3. Milinsane al parmegiano con sugo. 4. Gattò alla certosina. 5. Gobbi, ovvero cardoni al midollo di manzo. 6. Cialdolcini di mandorle.

PRATICA.

Minestra. Prenderà once sedici di polpa di vaccina, oppure libbre due di polpa di majale, la porrà in una casseruola più grande della proporzione, perchè dovrà ricavarne molto brodo per doverci cuocere la minestra, con sotto un trito di una grossa cipolla, ed once nove di sugna, del sale, del pepe, e poca polvere d'aromi; farà soffriggere girando sempre la carne, e laddove vedesse, che si attacchi al fondo della casseruola, la bagnerà con un cucchiajo la volta d'acqua bollente, e diligentemente farà consumare la cipolla, e la carne prenderà colore; quando avrà verificato questi due estremi ci porrà un'oncia, e mezzo di ottima conserva di pomidoro, e farà lo stesso come per la cipolla, bagnando sempre con l'acqua bollente; quando si è tutta liquefatta la conserva, e ben soffritta, ci porrà non meno di caraffe due d'acqua bollente, covrirà la casseruola, e farà bollire, e cuocere, quindi passerà il brodo, e lo conserverà per cuocere la minestra come segue.

Prenderà, o tre, o quattro verzi, di quelli belli bianchi, oppure non potendone aver di questi prenda le cappucce, ne toglierà tutto il fogliame cattivo e l'imbianchirà, quanto potrà maneggiar le foglie, e che si rendano flessibili, ne toglierà tutti li sterpi grossi, e sopra il pancone disporrà tutte le foglie ben distese; farà intanto una farsa di riso cotto con battuto d'ovi, parmegiano, provola, o caciocavallo grattugiato del sale e del pepe, e ci triturerà quella carne *testè* in discorso, che ha fatto il brodo (questa l'*è quella tal carne mio caro amico dilettante*, *che sparisce nella cucina*,

che dicesi carne di BRORO, *carne di sostanza*, *che serve per lo* GARZONE *per lo . . . .* ed intanto dovendosi *adoperare un trito, un battuto di carne per questa minestra, si aumenta la lista; di grazia dico bene, o pur nò! chi ha torto io, o* MONSIEUR FURTO?) formerà una dose, una farsa, una composizione, e con questa ne riempirà tutte le braciolette per la minestra: formate tutte le dette braciolette, le accomoderà in una grande casseruola, e ci verserà quel brodo rosso già fatto, e farà così terminar di cuocere la minestra di braciolette di verzi, o cappucce; quando sarà cotta, e la dovrà servire, diligentemente la porrà nella zuppiera, con quel brodo, che ci rimarrà, e così la servirà.

Orduvre di braciolette di pomi di terra farsite. Lesserà benissimo libbre quattro di pomi di terra, le spellerà, e le pesterà finissimo togliendone tutti quei nocciuoli, ci pesterà similmente once otto di polpa di pane spungata nel latte, o in acqua, e premuta, e passerà insieme pel setaccio, di poi ci unirà, once otto di parmegiano, provola, o caciocavallo grattugiato, del sale, del pepe, rammassando questa composizione con battuto d'ovi, badando, che la dose non sia nè molto dura nè troppo molle; ne formerà tante braciolette, che potrà farsirle, cioè facendo un trito, di quella medesima carne poc'anzi parlato, con dei piccolissimi piselli, funghi, filettini di prosciutto, e piacendo, dei filettini di tartufo, ne riempirà le braciolette, le farinerà, le passerà pel battuto d'ovi, le ingranirà col pan-gratto, e le friggerà con sugna di bel biondo colore, le farà sgocciolare del grasso, ed a piramide l'accomoderà nel piatto *proprio* con tovagliolo al disotto.

Milinsane al parmegiano. Scorzerà una dozzina di fresche, e grosse milinsane, le fetterà di una giusta spessezza, e le porrà in sale, quindi le premerà, e le asciugherà, e le friggerà con sugna; dipoi le preparerà nel piatto *proprio*, sempre lasciando l'orlo libero, le intersecherà con parmegiano grattugiato, o quella sorte di formaggio, che le riuscirà, con un poco di finissimo trito basilico, e brodo di sostanza, che sarebbe pur quello fatto per la minestra, del che ne potrà conservare un poco; sopra ci farà una buona polverata del formaggio; porrà il piatto sopra la fornella con cenere calda sotto, e sopra il fornello per legarsi alquanto, e fatto *il brulè* sopra, al momento di servire pulirà sempre il bordo del piatto, e si presenti in tavola.

Gattò alla Certosina. Prenderà delle foglie di bieta, ma di quelle cimette, e precisamente di quelle piante che hanno lo stipite *rossastro* perchè queste si adoperano in cucina, quelle poi con lo stipite *bianco*, si adoperano nello spedale; prenda dei mazzettini di verdi spinaci, poche cime d'invidia, e lattuga, acetosa, cerfoglio, ed una cappuccia, il tutto a proporzione, pulirà, e laverà tutto benissimo, facendo tutto insieme cuocere all'acqua bollente, quindi le sgocciolerà, e quando saran raffreddate, le premerà bene con le mani, le tritulerà assai fine, e le porrà in una casseruola con once otto di ottimo butiro, sale, pepe, ed appena una raspatura di noce moscata; porrà la casseruola sul foco, e farà ben soffriggere, movendo spesso con cucchiaja di legno; quindi ci porrà diligentemente once tre di fior di farina, ed una caraffa, metà *sugo* di carne, e l'altra metà fior di latte, o latte; farà bollire dolcemente un quarto d'ora, e forse più, che la composizione sia assai densa, e giusta di sale, porrà tutto in una terrina per raffreddarsi; quando tutto è fresco ci porrà quattro chiara d'ovi battute in fiocca, e bene spumanti, e sei torli d'ovi, con un pajo d'once di qualunque sia formaggio grattugiato, sempre in preferenza il parmegiano, e poi con la sua gradazione; mescolerà bene tutto ed allora vernicerà una proporzionata cassaruola di butiro, quindi la ingranirà di pan-gratto, e sopra ce ne porrà ancora, e lo farà cuocere ad un forno temperato più d'un ora. Quando gonfia, e forma delle *crepature* sarà segno che è cotto, lo rivolterà dopo cinque minuti nel piatto *proprio*, e lo servirà con un poco di *sugo*, o niente.

Gobbi, ovvero Cardoni al midollo di manzo. Prenderà due, o tre gobbi, ovvero ottimi cardoni, si servirà di tutte le foglie bianche, e tenere, le farà cuocere mezz'ora nell'acqua bollente, indi le passerà nella fresca, togliendoci con le dita la pellicola sotto, e sopra, senza punto guastare le *cannellature*, che sono il più bello del cardo: taglierà poscia queste foglie in pezzetti riquadrati, o bislunghi, tutti uguali; li porrà in una casseruola, con buon brodo, once quattro di ottimo butiro maneggiato nel fior di farina, once sei di grasso di manzo in dadini, quattro fette di limone, ma senza corteccia, un mazzetto di erbe diverse, e sale, coprirà con fettoline di lardo di prosciutto, o verrigine, e farà bollire dolcemente con foco sotto, e sopra. Quando saranno quasi cotti, e bianchissimi, li sgocciolerà,

li asciugherà, e li porrà in una casseruola, con buon *culi* quanto li cuopri, ed un poco di midollo di manzo in *cannelli* ben nettati, farà bollire dolcemente per mezz' ora sopra picciol foco, che la salsa sia consumata al suo punto, quindi ne toglierà, il midollo, li disgrasserà, li porrà nel piatto proprio, ci verserà un poco di suco di limone, e li servirà.

Cialdolcini di mandorle. Pesterà nel mortajo ben fine una libbra di spellate mandorle dolci, aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d' ovo, quindi ci unirà una libbra di zucchero *fiorettato*, e quattro chiara d' ovi battute, ma non in fiocca, seguitando a pestare, acciò il tutto si mescoli insieme. Scalderà due, o tre *lastre* di rame ben pulite, passandoci sopra un pezzetto di cera bianca, subito un foglio di carta suga piegato, a più doppî: quando saranno fredde ci distenderà sopra col coltello la pasta di mandorle, alla spessezza della moneta di un *tarì*, o di un *paolo*, e quindi stenderà sopra a detta pasta del bianco d' ovo battuto in fiocca, spolverizzando bene sopra di zucchero in polvere, seminandoci degli piccoli *anacini*, e farà cuocere ad un forno temperato, e di un bel color d' oro: tirerà fuori del forno, o sotto al fornello le *lastre* anzidette, e col coltello taglierà de' quadretti larghi tre dita traversi, tenendo pronta una *canna*, e a mano avvolgerà ben caldi a detta *canna*, quindi li sfilerà, e l' accomoderà nel piatto *proprio* sopra un tovagliolo.

Minuta del Pranzo VII.

Minestra di broccoli di rape all' oglio. 2. Cipollette farsite di pesce. 3. Zucca gialla al parmigiano, ovvero la così detta Cocozza di Spagna. *4. Rape finis-erbe. 5. Pomi di terra all' Italiana. 6.* Flanc. *Sufflè di marroni.*

PRATICA.

Minestra di broccoli di rape all' oglio. Prenderà molti fascettini di broccoli di rape, ma quelli, che sono ben *fioriti*, ma non *spicati* ne prenderà tutte le cimette, regolandosi con la sua prudenza circa la quantità del numero di dodici *coperti*; li laverà, e ci darà una *sbianchita* in una gran caldaja quando precisamente l' acqua bolle, e fatti da-

re pochi bolli, li sgocciolerà da quella, e li terrà nella fresca, perchè così non perdono il loro bel verde *pisello* e s' infrolliscono ancora, ce li terrà per più di un' ora e poscia ben sgocciolati di nuovo li porrà in un soffritto di once dodici di ottimo oglio con once sei di alici salse ben pulite, spinate, e quasi liquefatte nell' oglio, se piace ci farà soffriggere ancora due, o tre spicchi d' aglio, che pria di unirci li broccoli li toglierà; rivolterà benissimo nell' oglio li broccoli, con del sale, ed un poco di pepe *bastante*, ed a foco moderato li farà terminar di cuocere; nella intelligenza che questa minestra si dovrà servire or, ora, perchè diversamente s' inciallirebbero, e perciò si regoli; li porrà in zuppiera, e li servirà.

Cipollette farsite di pesce. Spellerà diligentemente quattro dozzine di quelle mezzane cipollette, col cava-frutto le vuoterà, e le imbianchirà all' acqua bollente, dipoi le tirerà nella fresca; frattanto farà una farsa di polpa di pesce come per le polpette, della quale più volte ho detto; con detta farsa ne riempirà le cipollette, quindi le farà cuocere o in brodo di pesce, o nella salsa di pomidoro, oppure farà un brodo finto giusta il suo capitolo III, §. IV, ben cotte che saranno, ma non scotte, le accomoderà nel piatto *proprio*, ben disposte, ci verserà un proporzionato quantitativo di salsa, di brodo, e ci porrà attorno all' orlo del piatto dei lavoretti di pasta, di quella precisamente per li panzarotti, che farà giusta il Capitolo V, §. XVI, le friggerà, e ce le attaccherà con un poco di torlo d' ovo, e fior di farina, e così renderà più proprio, e decorato il piatto, tenendo per certo, che una buona *montatura* oh quanto farà figurare maggiormente il piatto.

Zucca gialla al parmegiano. Prenderà un pezzo di collo di una zuccherina zucca, ovvero *cocozza*, la fetterà sottilmente della spessezza di uno scudo, le terrà moltissimo in sale in una terrina, dipoi le asciugherà, e le friggerà facendole divenir ben cotte, le accomoderà nel piatto *proprio* frammezzandole di parmeggiano grattugiato, e sottilissime fettoline di mozzarella, o provola, o della così detta *provatura* come chiamasi appena si esce da *Portello*, ed accomodate fil per filo ci verserà sopra la salsa di pomidoro con butiro, o brodo finto pur così; porrà il piatto sopra cenere calda, ed il fornello sopra facendoci fare moderatamente il *brulè*, e nettando sempre l' orlo del piatto lo servirà.

Rape finis-erbe. Prenda una dozzina, e mezzo di mezzane fresche, e bianche rape, le scorzerà, le fetterà della spessezza di uno scudo, e con uno di quelli pezzi rotondi incassati un dentro dell' altro taglierà tanti piccioli rotellini, li porrà in sale con poc' acqua fresca, e succo di limone, e li terrà a *marinare* così, per un pajo d' ore, dipoi li lesserà appena, e li ritirerà subito dal foco, sgocciolerà, e li porrà in una casseruola, con butiro, prosciutto triturato se giorno di grasso, con oglio, e tarantello se giorno di magro, e farà bollire lentamente, mettendoci poco per volta della salsa di pomidoro, e quindi un trito di petrosemmolo, e maggiorana, quando le rape son cotte ci porrà il giusto sale, e pepe, ed appena un pochino di fior di farina per farci un poco di lega, le porrà nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti nel butiro.

Pomi di terra all' Italiana. Prenderà due libbre di pomi di terra cotti nell' acqua, li spellerà, li pesterà nel mortajo, ci unirà once sei di ottimo butiro, mezzo bicchiere di capo di latte, ed una panata stretta fatta con fiore di latte, e fredda che sarà, l' unirà pure alli già pesti pomi di terra ovvvero patate, ci porrà once sei di parmegiano grattuggiato, con poco sale, pepe, otto torli d' ovi freschi, e cinque chiara battute in fiocca: preparerà intanto il piatto *proprio* con un bordino di crostini di pane crudo all' orlo del piatto medesimo come se far si volesse un *vol-o-vent* attaccato con un poco di colletta, e nel vuoto ci verserà la composizione, uguagliandole bene col coltello, e ci farà cadere un poco del butiro liquefatto, e quindi farà cuocere questo piatto ad un forno temperato, o sotto ad un fornello simile, facendolo venire di bel color d' oro, e servir subito questo piatto tremolante.

Flane-sufflè di marroni. Pesterà nel mortajo 60 marroni cotti arrosto, ovvero delle più grosse castagne, ci unirà una panata fatta con fior di latte, cioè, la polpa di once otto di pane spungata nel fior di latte ridotta semolacea, e quindi stretta sul foco in una casseruola; ci porrà una libbra di ottimo butiro fresco, zucchero sia a proporzione un poco di cannella fina dieci torli d'ovi freschi, ed i bianchi montati in fiocca; porrà la composizione in un piatto *fondo*, che lo porrà sopra di una fornella con cenere calda sotto, e sopra un fornello con foco moderato, e farà cuocere, e quindi ci porrà del zucchero *fiorettato*, e lo servirà subito questo piatto.

Minuta del Pranzo VIII.

Zuppa di rape. 2. Fritto di sparagi. 2. Peparoli gialli farsiti di magro. 4. Fagiolini all' oglio finis-erbe, 5. Cavolifiori in grana di magro. 6. Percoche in bignè.

PRATICA.

Zuppa di rape. Prenderà delle rape mezzane, purchè non sieno spinose, le scorzerà, e le *forerà* diligentemente con un coltellino come noce moscate; le farà friggere nell'oglio bollente di bel colore, oppure le passerà in una casseruola sopra un foco leggiero, con un pezzo di butiro; quando saranno divenute color d' oro le sgocciolerà; le porrà in una piccola marmitta di rame con un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due teste di garofani; ci porrà del brodo di pesce, poco sale, e farà bollire dolcemente, quando saranno cotte, ne toglierà il mazzetto, e la cipolla, e disgrasserà il brodo; farà dei dadini di pane fritti, li porrà in zuppiera, ci accomoderà le rape sopra, e ci verserà il brodo giusto di sale, e la servirà.

Fritto di sparagi. Prenderà un competente quantitativo di sparagi, ne toglierà tutto il duro, ed il tenero, lo lesserà, non molto, ritirandoli nell'acqua fresca, perchè così conservano il loro bel verde; quando si saranno raffreddati, li sgocciolerà, e diligentissimamente li asciugherà con panno-lino; dipoi li farinerà benissimo, e li unirà per lungo come tanti fascettini di sei in sette fili per ciascuno, li passerà pel battuto d'ovi, e con sugna li friggerà, li farà presciugare, e l' accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Peparoli gialli farsiti di magro. Prenda 24 belli, freschi, e pronti gialli peponi; li porrà in una tortiera, con moderato foco sotto e sopra, quanto appena potranno spellarsi, ma con somma destrezza, senza farli *crepare*, quindi con eguale attenzione con coltellino ne toglierà, senza lacerare, lo sterpo con li semi: smozzerà un poco lo sterpo, ne toglierà tutto il seme, rimanendoci tutto quel bianco, che necessita per turaccio; frattanto preparerà del molto pan-gratto, con origano *fiorettato,* delle olive, siano bianche, che nere, dei capperi ben lavati, e delle alici salse spinate, e triturate, un

poco di petrosemmolo, tutto triturato, con un poco di pepe, e sale, e rammasserà tutto con poco oglio ottimo, purchè piacesse ci potrebbe anche triturare qualche spicchio d'aglio: con questa composizione ne riempirà li peparoli, e li chiuderà con quel turaccio; quindi l'accomoderà in un ruoto con bordo di rame, con una buona polverata simile, di quel medesimo pan-gratto sotto, e sopra, e li condirà con oglio ottimo, e li farà incrostare sotto al fornello, e con cenere caldissima nella fornella; al momento di servirli, li toglierà diligentemente dal ruoto, l'aggiusterà nel piatto *proprio*, e li servirà.

Fagiolini verdi all'oglio finis-erbe. Prenderà libbre tre di tenerissimi fagiolini, li netterà, e li lesserà, e poi li sgocciolerà da quella, e li terrà per raffreddarsi nell'acqua fresca; dipoi porrà in una casseruola un trito finissimo di due mezzane cipolle, o di quelle bianche, o una grande di quelle rosse che denominansi della *Rocca* perchè sono dolcissime, e se si avesse pazienza, che alle cipolle si prendessero foglia, per foglia, e diligentemente se ne togliesse quella pellicola che hanno oh quanto sarebbero più dolci, e meno amare; le triturerà ripeto quanto più fine, porrà questo trito in un pannolino, e lo premerà facendone scatorire tutto l'umido, che vedrà quanto ne sortirà; questo trito ben premuto lo porrà nella casseruola con once tre di oglio ottimo, e la porrà sulla fornella, a soffriggere, rivolterà benissimo facendo divenir la cipolla color d'oro, con un pochino di fior di farina, che ci porrà ancora; quindi ci porrà un'altro trito finissimo di mezzograno di petrosemmolo, ed altrettanto di maggiorana, e cotte pronte, che saranno queste erbe, ci porrà un poco d'acqua bollente, e poi ci porrà li fagiolini, ci porrà del sale, e pepe, e farà incorporare, e così l'accomoderà nel piatto *proprio* servendoli con guarnizione di crostini fritti.

Cavolifiori in grana di magro. Prenderà due, tre, o quattro cavolifiori, secondo la loro maggiore, o minore grandezza, *pel basto*: taglierà tutte le cimette radente lo stipite, e l'accomoderà col fiore al disotto in una delle casseruole *piatte*; prenderà un rotolo di polpa di pesce, sia di tonno, di pesce spada, di palamito, di palombo, di cefalo, di merluzzo, d'alici, sia finalmente di ragosta, la pesterà, con once quattro d'alici salate spinate, due once di finissimi capperini, e la polpa di poche olive bianche, once quattro di polpa di pane spungata nell'acqua fresca, del petrosemmolo, e mag-

giorana; farà un pesto finissimo, e lo passerà, per setaccio; in questo estratto, ci porrà del sale, del pepe un pajo d'once di parmegiano, provola, o caciocavallo grattugiato, e rammasserà con battuto d'ovi ma poco, tanto, quanto potrà riunirsi, e formerà così come una farsa per polpette; questa farsa la distenderà egualmente per tutti quei meati delle cimette del cavolfiore, e quindi ci verserà del brodo di magro, sia di pesce, sia di pomidoro, sia di brodo finto, e farà dolcemente cuocere sopra di una fornella, con foco anche sopra, ma moderato, senza mai rivoltare; osserverà quando sarà ginnto il punto di *cottura*, e laddove vi fosse molto brodo ne lo sgocciolerà, e conservandolo, perchè possa comodamente rivoltare la *piatta* casseruola nel piatto *proprio*, e bisognando, ci porrà un poco di quel sgocciolato brodo, ed allora sarà grazioso vedere, tutto il fiorame del cavolfiore al disopra incastrato fra quella farsa, che si condenserà, e così servirà questo *Entrenets.*

Dolce. Percoche in bignè. Per questo piatto senza che mi dilunghi nel farne la ricetta, le dico soltanto di praticare esattamente tal quale, come per le Bignè di mele al Pranzo V. di questa sezione delle erbe badando di prendere le percoche le più pronte, e che queste son meno dure delle mele.

Minuta del Pranzo IX.

Minestra di frutti farsita di carne al brodo rosso 2. Orduvre d'anemole di varie sorte d'erbe 3. Lattughe cappuccine *farsite, cotte al bagno-mario 4. Milinsane piccole al siviero 5 Tartufi farsiti al butiro. 6. Crema di amarene alla vainiglia.*

PRATICA.

Minestra. Dovendo dare la proporzione stabilita per dodici *coperti* a questa minestra, la quale non può regolare nè peso, nè misura, ma soltanto potrà servir di scorta il numero, percui prenderà, una percoca, una pera, così dette *mastrantuono* o di quelle *moscarelloni,* una pomidoro, una cipolletta, un cannoletto di cocozzella lunga, una cimetta di torze col suo torzuto; tutti questi frutti, ed erbe li scorzerà, e diligentemente col cava-frutto, e col coltellino proprio, *li forerà, vuoterà,* li *rasperà;* farà una farsa ben pesta, e

passata al setaccio di polpa di carne, come quella per le polpette, è sia brusca, o dolce, come più piace, che volendola dolce, porrà del zucchero nella farsa medesima; con la stessa ci empirà li frutti, e l'erbe, e le farà cuocere per assortimento nel brodo rosso di carne, che precedentemente farà tal quale, come al brodo di sostanza occorso per la minestra del Pranzo VII di questa sezione, che diffusamente *ho dovuto parlare*; ma però lo farà con un rotolo di carne, ovvero libbre tre, dovendole abbisognare molto più brodo di quello, e nel dover servire questa minestra, porrà nella zuppiera tutto, intersecatamente, affinchè nel servirsi in tavola, sia facilissimo allo Scalco il praticarlo.

Orduvre di anemole tutte d'erbe. Lesserà once otto di ottimi, e pronti funghi, once otto di teneri piselli, due *rosse* pastinache, cinque, o sei cime di borraggini; sgocciolerà, e premerà, e tutto insieme finissimo pesterà; dipoi ci pesterà, o due petti di pollo, o once sei di vitella ma la polpa, o once sei di polpa di majale, con once quattro di polpa di pane spungata in acqua, e premuta; passerà tutto per setaccio, riunendo a questo estratto once quattro di parmegiano, provola, o caciocavallo grattugiato qualche torlo d'ovo, per legare, del sale, e del pepe, e tutto rammasserà: di questa composizione ne formerà delle diverse, ma uguali braciolette, che ravvolgerà nel fior di farina, quindi le passerà nel battuto d'ovi, e poi nel pan-gratto, e con strutto le friggerà, gondolando sempre la padella; le farà asciugare sopra di carta *floscia*, e nel piatto *proprio* a piramide l'accomoderà con salvietta sotto, asperse di petrosemmolo ben fritto.

Antrè. *Lattughe cappuceine farsite cotte al bagno-mario.* Prenderà una lattuga per cadaun *coperto*, e queste sono le così dette nostre *incappucciate*, ma prenderà di quelle non molto grandi, ne toglierà le foglie cattive, e le terrà moltissimo nell'acqua fresca perchè vada via tutta l' arena, che facilmente racchiudono; dipoi le tufferà nell' acqua bollente, e ce le terrà per qualche bollo perchè si rendono flessibili da potersi aprire tutto il loro interno; le sgocciolerà, le porrà in un recipiente largo onde si raffreddino, per poterle maneggiare; quindi diligentemente le aprirà, e foglia per foglia le riempirà con proporzionata farsa, che farà di riso cotto, condito con parmegiano, o altro formaggio grattugiato, e battuto d'ovi, con qualche poco di trito di carne, sia di polpettine, sia di *mercerie* di polli, e così le riempi-

rà ; le porrà poscia in una proporzionata marmitta di rame con proporzionato brodo, o rosso *sugo* di carne, e chiusa, la porrà in una caldaja con acqua bollente, che chiamasi bagno-mario, e le farà così cuocere, a solo oggetto, che non perdessero la loro figura ; quindi dopo cotte le sgocciolerà da quel brodo le accomoderà nel piatto *proprio*, e ci verserà un poco di brodo rosso buono ristretto, o *sugo* di carne, e così le servirà. Le potrebbe farsirle ancora di magro, cioè, con polpa di pesce, e cuocerle in brodo simile, adattandosi secondo i giorni.

Entremets. *Milinsane piccole al siviero.* Prenderà delle molte milinsane, ma di quelle piccolissime, le netterà, le pulirà, e le lesserà intere, le ritirerà in acqua fresca, per purificarle della parte alquanto aspra ; dipoi le farinerà, e le friggerà con strutto; frattanto farà una salsa agrodolce, che per non ripeterla, e consumare carta, e stampa, la farà tal quale come quella al Pranzo VII nella sezione di carne, al piatto. *Pernici farsite con salsa agrodolce ;* fatta la salsa ci porrà le piccole già fritte milinsane, le farà bene incorporare in quella, senza farle più bollire, le porrà nel piatto *proprio*, e le servirà con guarnizione di pastarelle fritte con la pasta de'panzerotti. V. il suo proprio cap. delle paste.

Antremè. *Tartufi farsiti al butiro. Questo comprendo benissimo, che l'è un'* ENTREMETS *di molta spesa, ma l'è un piatto di sommo gusto, di molta decenza ed in moda sempre, percui non potevo farne di meno di non segnarlo.*

La sua prudenza ne regolerà il numero, non meno di tre, non più di quattro per *coperto*, ma di quelli mezzani, perchè ve ne sono ancor quelli grandissimi : li pulirà bene, e li laverà più volte nell'acqua bollente, perchè vada via tutto il terreno, dipoi se v'ha bisogno, li rotonderà diligentemente con adattato coltellino, e ci darà una *sbianchita*, quindi col piccolo cava-frutto li vuoterà appena, conservando, quello che ne toglie, che lo triturerà con pochi fegati di polli, petrosemmolo, maggiorana, appena di piccioli pisellini, e funghi, quelli chiamati *chiovetielli*; e di tutto questo ne formerà un raguncino, ci porrà quindi un poco di fior di farina, qualche torlo d'ovo per ligarlo, e con questo ne riempirà li tartufi; li porrà in una casseruola, con *sugo*, o buon brodo di sostanza, e dolcemente li farà cuocere, li accomoderà nel piatto *proprio* e con guarnizione di crostini ben tagliati fritti

nel butiro li servirà. Questo *Entremets* lo potrà guarnire ancora con altra aggiunzione, cioè, lesserà once otto di ottimo riso, lo condirà con buon brodo chiaro, ci porrà due once di parmegiano grattugiato, quattro torli d'ovi crudi del sale e del pepe, farà entrare in cottura, e porrà questo riso nel piatto *proprio*, badando che non sorta al bordo del piatto medesimo, e sopra ci porrà li tartufi lasciandoci un bordino del riso, all'intorno del quale ci porrà li fritti crostini, e vedrà che anche così questo piatto farà una graziosa figura; il bordo de'crostini ben fritti nel butiro darà un color d'oro, quel bordino di riso sarà bianco *sporco* nel mezzo li tartufi daranno un color bigio, quasi nero, e quel poco di *sugo*, che negligentemente si farà vedere da tutte le parti, e così presenterà li tartufi.

Dolce. *Crema di amarene, alla vainiglia.* Prenderà, o una libbra d'amarene sciroppate, oppure un rotolo di amarene fresche che le sciropperà con once 16 di zucchero, e portato queste seconde al punto di conserva ben stretta, ci porrà due caraffe d'acqua, con un piccolo pezzettino di vainiglia facendole quasi scuocere, le passerà pel setaccio dovendone tirare una precisa caraffa di *sugo;* in questa caraffa ci scioglierà una libbra di zucchero, e farà raffreddare, quindi lo mescolerà in una caraffa di latte con once quattro, e mezzo di amido, e sette torli d'ovi, mescolerà, e scioglierà tutto con la mano, badi per carità, che le mani sieno pulite, altrimenti la crema potrà sentire di qualche altro *senso*; ci unirà ancora il *sugo* d'amarene, e passerà tutto per setaccio, si ricordi unirci ancora un pochin di sale, e porrà questa composizione in una proporzionata casseruola, sopra della fornella con moderato foco, e con cucchiaja *nuova*, espressamente come più volte ho detto, che in cucina vi siano delle mescole, o cucchiaje di legno pel solo uso delle creme, girerà sempre da un lato, e farà addensire la crema badando che non si attaccasse al setto, *e laddove per lontana ipotesi ciò avvenisse per qualche distrazione, o che la* NOTTE *avesse havuto qualche* URTO *o che si fusse alterato con qualcuno della* CANAGLIA *di servitù, o che qualche suo ragazzino, se è conjugato, gli stasse d'appresso, o se scapulo, diriggendo il pensiero alla sua* FIDANZATA; *come pure lo stesso avvenir potrebbe in ragione in versa nel caso che volesse divertirsi, pel magistero delle creme qualche volta, non appena avvedutosi dell' inconveniente,* LE-

STO surroghi un'altra casseruola , e continuerà il magistero, purchè però, quell'attacco non abbia preso forza di aver di già somministrato alla crema un pessimo gusto, ed allora mio caro, CASSERA', e TORNI DA CAPO. Quando dunque avrà portato la crema al suo punto di densità, la porrà nel piatto *proprio*, intersecandoci per lo mezzo delle amarene sciroppate, e sopra ci farà una polverata di ottima cannella, e nettando bene l'orlo del piatto la servirà.

Minuta del Pranzo X.

Gattò di scarole, ovvero indivia all'oglio farsito con polpa di pesce cotto, olive, passerini, pignoli, ed alici salse. 2. Friltura di cavolifiori. 3. Cipollette farsite al parmigiano, e butiro. 4. Schiuma di spinaci. 5. Broccoli romani alli tartufi. 6. Sufflè di pomi di terra.

PRATICA.

Zuppa. Gattò di scarole. Lesserà una proporzionata quantità di cimette di scarole, ma non precisamente al punto di cottura, le sgocciolerà, e le premerà; di poi farà soffriggere dell'ottimo oglio in proporzione in una grande casseruola, con once sei di alici salate ben spinate, quindi ci rivolterà le premute scarole, con del sale, e del pepe; farà contemporaneamente come un *entremets* di polpa di pesce, o mezze alici fresche con salsa di pomidoro, o brodo finto *V. il capitolo de' brodi*, ci porrà de' passerini, delle olive disossate, dei pignoli, dei capperini, e poco petrosemmolo trito, che sia tutto cotto, e ristretto, che anzi ci porrà appena un poco di fior di farina: vernicerà bene di sugna una casseruola, e ci farà una cassa di carta, e questa pur la vernicerà di sugna, e la ingranirà di pan-gratto finissimo; dipoi, o porrà nella casseruola in discorso così preparata le scarole a strati, e li framezzerà con quello *entremets*, oppure farà come il *sartù* accomodando tutto l'*entremets* nel mezzo; questo può essere a suo piacere, percui lei faccia come vuole; badando moltissimo che le scarole, anche nella seconda volta sieno bene bene sgocciolate. Farà cuocere questo gattò come il timpano, con pochissima brace nella fornella, accerchiato il bordo di carboni, e sopra il coverchio, e quando vedrà, che siasi ben *formato*, e presa la forma, lo terrà sul pancone a ras-

settarsi dieci minuti pria di servirlo ; quindi pulirà bene la casseruola al suo esteriore, e diligentemente lo rivolterà nel piatto *proprio*, e con uguale attenzione ne toglierà la carta, e laddove col colpo nel rivoltarlo, che la mano non *perita* ancora, l'avesse in qualche parte sconvolto non val nulla, pian, piano con le sue pulitissime mani l'accomoderà, mentre è chiarissimo essere una pura forza d'ingegno quella di poter fare manutenere questa forma ; ma il suo servitor *Brighella* l'ha fatto, come tutto già, è scritto in tutte l'edizioni.

Orduvre di cavolifiori. Questo veramente l'è un fritto da nulla specialmente il doversi scrivere da me ; ma come facciamo, che son nientemeno che 150 piatti di erbe, e questo forma anche il suo numero, sicchè avrà la compiacenza di sentirlo ancora.

Prenderà dunque uno, due, o tre cavolifiori, ma mi piacerebbe se fussero di quelli piccolini, e particolarmente quelli, che hanno il loro sterpo con qualche venetta verde perchè li ho sperimentati di maggior *gusto*; ne taglierà il gran torzuto, ed interi li lesserà in moltissima acqua insieme, baderà di non promoverli a Capitani, non dovendo questi lasciare mai il loro grado di *Tenenti*, allora, potendoli maneggiare, li dividerà in giuste cimette, li farinerà, e li passerà pel battuto d'ovi, e li friggerà con strutto, facendoli divenir vero color d'oro, li farà presciugare del grascio sopra *floscia carta*, e l'accomoderà nel piatto *proprio* a piramide con salvietta sotto.

Antrè. *Cipollette farsite al parmigiano, e butiro*. Prenderà quattro dozzine di quelle cipollette *mezzanine*, le pulirà di quella prima pellicola, e le imbianchirà, appena, quanto le potrà diligentemente, e con più facilità vuotare col piccolo cava-frutto, quindi le riempirà di parmigiano grattugiato, battuto d'ovi, petrosemmolo trito, del sale, e del pepe, e le farà cuocere, o in brodo di pesce, o in brodo finto *v. il cap. de'brodi*, o con acqua, e butiro; allorquando saranno ben cotte, le sgocciolerà da quel brodo, l'accomoderà non più di due filari nel piatto *proprio*, con parmigiano grattugiato, sotto, sopra, e per mezzo, con appena di petrosemmolo trito finissimo, e quindi butiro ottimo liquefatto, le farà incrostare sopra una fornella con calda cenere, e sopra con moderato fornello, e fatto il *brulè* che anche acquisti un piccolo colore le servirà.

Schiuma di spinaci. Lesserà moltissimo delli molti spinaci, li premerà, li tritulerà, e li pesterà ben forte con la polpa di once 16 di pane spungata nel latte, e premuta, e se questo non potesse avere sia pur spungata in acqua, però vorrei che ci mettesse un pajo d'once di butiro in mancanza del latte, pesterà ben fino, e passerà ben forte per setaccio; unirà, a questa farsa non più di otto, non meno di sei chiara d'ovi battute in fiocca, e bene spumanti; ci unirà una libbra di parmigiano, provola, o cacio cavallo grattugiato, poco sale, e pepe, dei torli d'ovi, e medesimerà tutto: dipoi vernicerà una proporzionata casseruola di butiro, la ingranirà di fino pan-gratto, e ci verserà la composizione, facendola cuocere come tutte le altre schiume, che più volte ho detto; baderà alla sua cottura, la farà rassettare, e la rivolterà nel piatto *proprio*, e la servirà.

Antremè. *Broccoli romani alli tartufi.* Prenderà cinque, o sei buone *cimute* piante di broccoli romani, li taglierà secondo le loro cimette, e li farà cuocere con acqua, sale, ed un pezzo di butiro; quindi li sgocciolerà, e l'accomoderà nel piatto *proprio* versandoci sopra un ragù di tartufi, che il farà come segue; netterà, e pulirà bene, una libbra di tartufi; li taglierà in rotelline, o mandorle, o stelle, o come vorrà; porrà in una casseruola sul foco un pezzetto di butiro, una fetta di prosciutto, un pochino d'oglio ottimo, una scalogna, e petrosemmolo triturato finissimo, uno spicchio d'aglio, e fuori del foco ci stempererà due alici passate al setaccio, e farà soffriggere alquanto, e dopo ci porrà li tartufi facendoli cuocere dolcemente per un quarto d'ora bagnandoli dopo con un bicchiere di sciampagna o altro vino bianco *secco*; farà finir di cuocere a piccolo foco; digrasserà questo ragù, ne toglierà il prosciutto, e l'aglio; ci porrà un buon succo di limone, e quando sarà tutto bene incorporato, verserà questo ragù ben disposto sopra li broccoli romani, e così li servirà.

Dolce. Sufflè di pomi di terra. Farà cuocere sotto la cenere libbre tre di pomi di terra, quindi li *pelerà*, e li pesterà nel mortajo, ci unirà una libbra di ottimo, e fresco butiro, una panata fredda fatta con fiore di latte, e bene stretta sopra il foco, che sarà quanto la metà de'pomi di terra, ci porrà del zucchero *fiorettato* in proporzione, che sia ben dolce, un poco di polvere di cannella, dieci torli d'ovi freschi, e sei chiara battute bene in fiocca, un pochin,

pochino di sale, e mescoli bene tutto; verserà questa composizione nel piatto *proprio* con un bordino all' intorno di pane, o di pasta, e lo farà cuocere ad un forno temperato, o sotto al fornello, e cenere calda sotto, e cotto lo servirà *glassato* di zucchero,

Minuta del Pranzo XI.

Zuppa d' orzo di Germania. 2. Frittura di pastinache. 3. Cavolfiore al parmigiano. 4. Gattò di carote. 5. Faggioli bianchi al purè *di piselli. 6. Gattò di mele alla Portoghese.*

PRATICA.

Zuppa. Pulirà, e laverà bene libbre quattro di orzo di Germania, l'imbianchirà un momento all'acqua bollente, lo sgoccioli, e lo porrà in una marmitta con metà brodo di sostanza, e metà brodo chiaro, una libbra di prosciutto pria imbianchito all'acqua bollente, poco sale, e farà bollire dolcemente per tre ore. Quando sarà cotto, toglierà la carne, ed il prosciutto, che sia giusto di sale, e non molto denso; ci porrà pure un poco di *sugo* colorito, quanto possa prendere il brodo un bel color d'oro, lo disgrassi, ed in zuppiera lo servirà.

Orduvre. *Di pastinache.* Prenda una dozzina, e mezzo di grosse pastinache, siano rosse, e se sono di quelle gialle, sono ottimissime, le rasperà, le pulirà, e le imbianchirà appena con acqua bollente, dipoi le fetterà come li cocozzoli non molto sottili, e diligentemente ne toglierà in *rotondo* lo stipite, che hanno nel mezzo; porrà tutte queste fettoline, in una *terrina* con poco sale, per circa due ore, quindi le asciugherà, le farinerà, le friggerà con sugna, le accomoderà nel piatto *proprio* con tovagliolo al disotto, e le servirà.

Antrè. *Cavolfiore al parmigiano.* Lesserà un quantitativo di cavolfiore, che crederà sufficiente; porrà in una casseruola mezza libbra di ottimo butiro, mezza caraffa di *culi* v. il cap. de' *culi*, lo farà restringere sopra il foco, e lo condisca di sale, pepe, e poca raspatura di noce moscata; porrà un poco di questa salsa nel fondo del piatto *proprio*, che vorrà servire, con parmegiano grattugiato; sopra ci accomodi le cimette sgocciolate del cavolfiore, framezzandole di formag-

gio grattugiato, e sopra ancora, e quindi ci verserà ben disposta il resto della salsa: farà prendere un bel colore al forno, o sotto al fornello, e serva subito.

Entremets. *Gattò di carote.* Lesserà una dozzina di grandi carote, le spellerà, e le pesterà ben fine nel mortajo con una libbra, e mezzo di polpa di pane spappata bene nel fior di latte, o latte, lo passerà per setaccio, e questo estratto lo farà restringere in una casseruola sopra di un foco moderato rivoltando spesso, riducendolo molto denso; allorchè sarà raffreddato, ci porrà sei torli d'ovi freschi due chiara d'ovi battute in fiocca, ed once otto di grattugiato parmegiano, o altro, e medesimerà tutto con poco sale e pepe: vernicerà una proporzionata casseruola di butiro, quindi ci farà una cassa di carta; ci verserà la composizione, intersecandoci per lo mezzo delle fettoline sottilissime di cotte, e tenere carote, ed in una caldaja adatta, o una grande casseruola con acqua lo farà cuocere al bagno-mario per lo spazio di due ore, o più; quindi rivolterà il gattò sopra di un coperchio, ci toglierà tutta la carta, e con somma diligenza lo farà scivolare nel piatto *proprio,* versandoci negligentemeute un poco di *sugo.*

Antremè. *Faggioli bianchi al* purè *di piselli.* Lesserà due libbre di faggioli secchi bianchi, di quelli denominati *Cannellini*, con poco sale; frattanto farà una *purè* di piselli, cioè, se ha di piselli verdi, e freschi ne lesserà libbre tre, se son de' secchi, ne lesserà libbre due, e tanto gli uni, che gli altri li farà scuocere, e quindi ben sgocciolati li passerà per setaccio ben forte; porrà questo estratto in una casseruola con once quattro di butiro, del petrosemmolo, e maggiorana tutto ben trito, del sale, e del pepe, e farà medesimare, e prendere sapore al foco moderatamente; quindi ci verserà li faggioli già ben cotti, e sgocciolati, e li rivolterà: se è giorno di grasso ci porrà once sei di prosciutto triturato finissimo, se è di magro, ci porrà dell' ottimo tarantello, ma che sia ben pulito, e dissalato; porrà l' *Antremè* nel piatto *proprio*, e lo servirà con guarnizione di crostini fritti.

Dolce. *Gattò di mele alla Portoghese.* Farà la crema generale, cioè, prenda una caraffa di latte, ci scioglierà once cinque di amido, otto rossi d' ovi, quindi scioglierà once sedici di zucchero in una caraffa d' acqua bollente, e raffreddato che sarà, lo mescolerà col latte amido, ed

ovi, appena, appena di sale, e passerà per setaccio, e la porrà in una casseruola, e girando con cucchiaja *nuova* di legno farà la crema un poco più ristretta; fatta questa prima operazione, sciropperà once sedici di mele così dette *genovesi* scorzate, e triturate in una casseruola con una libbra di zucchero, e nel brodoso bollimento ci farà cuocere un pajo delle medesime mele a quartini, che tosto toglierà; ridurrà in marmellata le mele, e raffreddate, mescolerà con la crema, quindi batterà in fiocca due chiara d' ovi ben spumose, e subito subito le mescolerà con la composizione; unendoci ancora una, o due prese di rosolio, o di cannella, o di vainiglia, oppure dell' ottimo rum, se non dispiace, quindi la verserà nel piatto *proprio,* e sopra ci accomoderà quelli quartini delle mele già cotte nel zucccheró; ci farà una piccola polverata di *fiorettato* zucchero, adattando il piatto sopra di una fornella con cenere calda sotto, e sopra un fornello con temperatissimo foco; ciò serve per dare nna piccola cottura alla fiocca d' ovi; quindi polverizzi la superficie del piatto di ottima cannella e lo servirà.

Minuta del Pranzo XII.

Minestra di frutti, tagliati *al* sugo *di pomidoro. 2. Frittura di carcioffi. 3. Cedrioli farsiti alla Dama all' erbette. 5. Entremets di Coste di bieta. 6. Gelatina di Fragole.*

PRATICA.

Zuppa. *Minestra di frutti tagliati.* Prenderà quattro cocozze, e quelle dette *cocozzelle lunghe,* che sieno di quelle più dritte, e che avessero meno semi, il che si vede dalla rotondità più o meno, percui dovrà prendere sempre le più strette, se pur tanto è della sua sagacità, e conoscenza, perchè dalla grandissima esperienza, che mi diletto per la cucina, principiando dell' età di anni dieci, ed ora che scrivo, precisamente questa quinta edizione, di mercoledì 21 ottobre 1846 bellissima giornata, ho posto piede all' anno sessantesimo, ed ho conosciuto sempre, che queste strette son le migliori, *parlando già delle cocozzelle;* le quali le rasperà, le dividerà, e suddividerà per lungo in giusti filettini; ne toglierà diligentemente tutto il se-

me, e la polpa la taglierà in piccioli dadini, e li conserverà; ma questa specie di zucche quasi solo in Napoli ve ne sono, ma specialmente nella Calabria Citeriore. vi sono quelle a fiaschette, quelle son pur ottime per questa minestra, per essere una semenza d' acqua non diversificando altro che la forma, ritenendo lo stesso sapore, per cui, potendo aver di queste, farà lo stesso, e sono buone egualmente. Prenderà libbre quattro per sorte di pere, e di percoche; le scorzerà, e le dividerà in giusti quartini netterà dalle loro pellicole due dozzine di piccole cipollette, e due altre dozzine di torzelle, lasciandoci la sola cimetta, e nettando bene il loro torzuto. Quindi farà un brodo di polpose pomidoro, non meno di rotoli cinque, pari a libbre 14 giusta il capitolo III. per li brodi, ed al §. X. per questo; s' intende già col corrispondente grascio; sicchè nel brodo medesimo perchè verrà più di *gusto* questa minestra ci farà cuocere pria le percoche, e ne le toglierà sgocciolate, dipoi le pera, quindi le torzelle, d' appresso le cipollette, e da ultimo tutte quelle tagliate cocozzelle, che finalmeute, mescolerà tutto insieme, ed in zuppiera servirà questa minestra.

Si potrebbe cuocere ancora partitamente per ordine retrogado come ho detto sempre in unione, ma per chi non è ancora *Perito* s' impiccerà circa i gradi di cottura di ciascun' articolo, e ne succede la conseguenza, che in ogni momento dovrà conoscere, e *saggiare* questa cottura, ed allora *saggiando*, *saggiando* si viene a diminuire il *basto* per 12 coperti.

Orduvre. *Di Carcioffi*. Prenderà due dozzine di mezzane carcioffi, ne toglierà tutte le foglie verdi, e toglierà ancora un pajo di giri delle altre, ma per metà, cioè, dalla punta sino al grosso, scorzerà diligentemente il suo torzuto, ne troncherà la punta, e le dividerà in quartini, togliendoci la barba, se l' hanno, perchè in queste è cattiva; frattanto, che le pulirà, le tufferà in dettaglio in vase con acqua fresca, succo di limone, e sale, perchè così non si anneriscono; quindi le lesserà, le sgocciolerà, le asciugherà, le farinerà, le passerà pel battuto d' ovi, le friggerà con sugna, o pur con butiro, laddove piacesse, o ve ne fosse necessità, le farà asciugare del grasso sopra di carta *floscia*, e quindi l' accomoderà a piramide nel piatto *proprio*, con tovagliolo al disotto ben disposto; e così le servirà.

Antrè. *Di cedrioli farsiti alla Dama.* Prenderà 24 cedrioletti piccoli non tanto ma giusti, di quelli diritti, e tutti uguali, quelli verdi, pieni di *tubercoli*, ed alquanto cannellati perchè sono li migliori, li scorzerà all'intorno, come se fossero *torniti*, tagliandoci l'amaro da piedi, e spuntarli da capo, li vuoterà diligentemente con un coltellino sottile, l'imbianchirà all'acqna bollente, e quindi li passerà alla fresca, li asciugherà, e li riempirà di una farsa come per le polpette (*non mi occupo di descrivere, per non perder tempo, per non rendermi nojoso, per non voler essere orologio con la replica, e nella cara lusînga di discorrere con miei sempre cari amici, e dilettanti come me di Gastronomia, non già, per coloro, che han buttato immenso sudore, a ventolare le fornelle, ed a girare uno spiedo con la fune sul* PAGLIACCIO *degli arrosti, e che quasi nella loro* CANIZIE *han preso solo un pochino di prattica, e molto meno per quelli, che di già son sortiti al Mondo, seú al* BON *Ton, li quali poveri meschinelli avrebbero ancora bisogno di succhiar le poppe, e che in subito si sono elevati alla grandiosità di questa vasta Scienza, e più ideale per la forza di somma teorica, e gran pratica, coi quali non intendo nè di parlare, nè di discutere, e molto meno di correggere, intrattenendomi più soltanto, per mio divertimento, anzi per una distrazione, e per divertire con ciò, chi piace, e chi intende la verità*) li porrà in una casseruola, con fettoline di prosciutto, e verriggine, sotto, e sopra, uno spicchio d'aglio, una cipolletta con due garofani, sale, pepe, poco brodo, coprirà con un foglio di carta, e farà cuocere con foco sotto, e sopra, ma temperato. Quando saranno cotti, li sgocciolerà, e li porrà sopra di un pulito tovagliolo; quindi li porrà nel piatto *proprio*, con buon *sugo* di carne, ci passerà per un momento al disopra la pala di ferro rovente, senza toccarli, servendoli con una salsa di cipollette, prosciutto, capperini, e petrosemmolo tutto trito finissimo, e ben cotta, e consumata, con poco butiro, o sugna, ed un filetto d'aceto, e volendoci togliere il molto aspro, ci porrà appena di zucchero, e così li servirà.

Entremets *Funghi all' erbette.* Pulirà benissimo, e laverà più volte libbre otto, e mezzo di piccoli funghi di piop-

po, e dopo che li avrà lessati, e *sperimentati* con l'aglio, ed un pezzo d'argento, chissà racchiudessero qualche parte velenosa ancora, farà soffriggere in una casseruola mezza cipolla bianca, triturata finissimo, e premuta in un pannolino, con once quattro, o di sugna, o di butiro, ed once sei di prosciutto pur finissimo triturato, e quindi ci porrà un *grano* o un *bajocco*, o un *soldo* di petrosemmolo, e maggiorana pur così, e ci porrà un coppino di brodo chiaro, o di pomidoro; o brodo finto, e fatto ben cuocere tutto ci porrà li funghi, rivolterà tutto, e cotti, li servirà con guarnizione di crostini fritti.

Antremè. *Coste di biete.* Prenderà una quantità di biete, ne prenderà tutte le *coste* polpute, e fresche, le netterà, e le taglierà della lunghezza di quattro dita, le farà cuocere, con acqua, sale, once quattro di butiro maneggiato con un pochino di fior di farina, e due garofani; quando saranno cotte, le sgocciolerà, e le porrà in una casseruola con salsa *Turnè* all'Inglese, che farà così.

Tritulerà sei fegatini di pollo, once quattro di capperini, che porrà in una piccola casseruola, con del sale, pepe, ed once quattro di butiro, un poco di fior di farina, buon brodo di sostanza, e farà cuocere dolcemente, quindi ci porrà sei torli d' ovi duri ben triturati, ed un buon succo di limone, e mescolerà benissimo; dipoi verserà questa salsa nella casseruola delle coste di biete, farà tutto medesimare, senza far più bollire, ma ben riscaldate; le accomoderà nel piatto *proprio*, e servirà così questo *entremets* senza ricordarsi di nulla, e di veruna immagginazione.

Dolce. *Gelatina di fragole.* Prenda libbre tre di fresche fragole, le netterà, e le schiaccerà con la mano, le porrà in una proporzionata sorbettiera con un bicchiere di vin moscato, ma ottimo, o della eccellente malvasia, due libbre di zucchero *in pane* polverizzato, un poco di acqua di cannella, con un poco di acqua *nevata* e poco succo di limone fresco, e lo tenghi in *infusione* per due ore, indi passerà alla salvietta, pria bagnata, e premuta, o pur *stamina*, ci ponga once quattro della ottima colla di pesce, di quella chiara, bionda, e liquefatta medesimerà tutto; quindi verserà la composizione in una giusta forma, o stampa, la porrà nella neve schiacciata, e la farà congelare, ed al momento di servirla, la farà toccare un momento nell' acqua calda perchè subito si staccherà dalla forma, e la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo XIII.

Minestra di piselli al salame. 2. Fritto di funghi. 3. Cocozzoli farsiti al parmegiano. 4. Carcioffi al prosciutto. 5. Gattò di milinsane. 6. Torta di castagne.

PRATICA.

Zuppa. *Minestra di piselli.* Taglierà a filettini due libbre e mezzo di lattante verriggine, che sia ben raspata, e pulita, la porrà in una grande casseruola con una libbra di sugna, e farà dolcemente soffriggere, bagnando poco per volta con acqua bollente, portando alquanto di brodo, meno di una caraffa, quindi ci porrà rotoli tre di fini, e scorzati piselli, che siano ben puliti, e li farà cuocere dolcemente, con del sale, e pepe, e così li servirà in zuppiera.

Orduvre. *Frittura di funghi.* Prenderà libbre quattro di grandi funghi di pioppo, ma che sieno pronti, freschi, ed *effettivi*, li taglierà in giusti filetti, li laverà più volte, e quindi li terrà a *marinare*, con succo di limone, sale, ed acqua fresca, quanto li covre, per un pajo d' ore, dipoi li sgoccioleràà, l' asciugherà benissimo, li farinerà ugualmente, e li passerà pel battuto d' ovi, e li friggerà di bel color d' oro, l' accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e così li servirà.

Antrè. *Cocozzoli farsiti al parmegiano.* Prenda quattro dozzine di piccolissimi cocozzoli, ne taglierà li due estremi e diligentemente con adattato coltellino li vuoterà da capo, a fondo; li riempirà, o con una farsa come quella per le polpette ben fina, o con trito di *merci* di pollo in *ragù*, quindi li farà cuocere in brodo qualunque, sia chiaro, sia rosso, e li porrà ben sgocciolati nel piatto *proprio*, framischiandoli bene con grattugiato parmegiano, o altro formaggio, che secondo il sito in cui si troverà aver potrà; ci verserà o del brodo di sostanza, o di pesce, badando, che in questo caso la farsa sarà di polpa di pesce o con salsa di pomidoro, o con brodo di pomidoro, e poco butiro, o con brodo finto; li farà, incrostare, o nel forno, o sotto al fornello, e fatto il *brulè* li servirà nettando sempre l' orlo del piatto.

Entremets. *Carciofi al prosciutto.* Prenderà due dozzi-

ne di carciofi, e le ridurrà, precisamente come quelle per la frittura del pranzo precedente, e quindi le lesserà ancora, ma non interamente; quindi porrà due libbre di ottimo prosciutto, ne toglierà la cute, e la parte salsina, rimanendoci una sola linea del grascio, lo ridurrà in sottili filettini, e li porrà in una casseruola, con tre once di sugna, e farà soffriggere, bagnerà con poco *sugo* di carne, e farà un piccolo brodetto; ci porrà un trito finissimo, di petrosemmolo, basilico, e maggiorana, e li carcioffi in quarti, e li farà terminar di cuocere; ci porrà un pochino di fior di farina per legare la salsa, poco sale, e pepe, e li servirà nel piatto *proprio* con crostini fritti.

Antremè. *Gattò di milinsane.* In proporzione della casseruola prenderà il numero delle milinsane, che io giudico poter essere sufficienti quindici, basta, la sua prudenza il potrà conoscere, le scorzerà e le fetterà di una giusta *spessezza*; le porrà in sale con un bastante peso sopra, perchè ne sgoccioli tutto l' amaro; quindi le laverà in molt' acqua, le asciugherà, le farinerà e le friggerà; dipoi vernicerà una proporzionata casseruola di butiro, o sugna, che ingranirà di fino pan-gratto, indi ci adatterà le fritte fette di milinsane suol per suolo, che framezzerà con sottilissime fettoline di mozzarella, e grattugiato parmeggiano, con un poco di *sugo*, o salsa di pomidoro, e triturato basilico, e riempirà così la casseruola, che farà incrostare ad un forno temperato, e cotto che sarà lo rivolterà nel piatto *proprio*, e lo servirà.

Dolce. *Torta di castagne.* Lesserà una misura di castagne secche scorzate, le pulirà, e le pesterà ben fine; porrà questo pesto in una casseruola con libbre due di ottimo zucchero, mezza caraffa d' acqua, e farà tutto cuocere, e restringere, e divenuto come una marmellata, ci porrà delle stille di oglio di cannella, mezza libbra di candito (1) in filettini, e quindi impasterà libbre due di fior di farina v. il cap. V. §. V. circa il magistero, e la proporzione delle paste, farà la pasta frolla, la levigherà non più spessa di uno scudo, l' adatterà nella proporzionata tortiera ci porrà la

---

(1) Candito, ciò s'intende qualunque specie di sciroppato in pezzi, meno però per questa *torta* del cedro, o scorzette di arancio, non dovendoci essere nessuna parte *aspra*.

marmellata delle castagne, ci porrà l' altra covertura della pasta, ci farà un bordino, e la farà cuocere o al forno, o sotto al fornello; la farà rassettare, e quindi diligentemente la scivolerà nel piatto *proprio*, polverizzandola con zucchero.

Minuta del Pranzo XIV.

Minestra di fagioletti all' oglio. 2. Fritto di broccoli romani. 3. Pastinache al parmeggiano. 4. Tartufi al vino di sciampagna. 5. Zucchette alla Milanese. 6. Bigné di mandorle.

PRATICA.

Zuppa. Prenda libbre otto, ed once tre, di piccoli, verdi, e teneri fagiolini, li pulirà da capo, e da piedi, e li lesserà, dipoi porrà in una grande casseruola una libbra di ottimo oglio con una cipolletta trita, ed uno spicchio d' aglio *sano*, quando la cipolla si sarà arrossita farà liquefare once quattro di pulite, e spinate alici salse, ci porrà un pajo di coppini d' acqua, ed un grano di petrosemmolo trito; dopo che tutto avrà bollito un poco, ci porrà li fagiolini, e girandoli bene li farà *incorporare*, *medesimare* e finalmente li servirà in zuppiera.

Orduvre. *Fritto di broccoli romani.* Lesserà due, tre, o quattro, e forse anche più di piante di broccoli romani, perchè ve ne sono di quelli grandi, e de' piccoli: li ridurrà in cimette, le farinerà, le passerà nel battuto d' ovi, e le friggerà; le farà asciugare sempre sopra di carta *floscia*, ed accomodandole con salvietta sotto, nel piatto *proprio* la servirà.

Antré. *Pastinache al parmegiano.* Rasperà 24 grandi pastinache, le dividerà per lungo in quartini, togliendone quel midollo, che è sempre duro alla digestione, (*non volendo per ombra, che li miei cari amici dilettanti di* G*ASTRONOMIA*, *che per mancanza di avvertenza dovessero ricorrere poi al farmaco ricettario, ed allora poi, che si dirà del mio?*) li lesserà, e bene li sgocciolerà, e quindi li accomoderà suol per suolo o nel piatto *proprio*, oppure in un proporzionato ruoto; nell' intelligenza, che dopo cotte, con somma diligenza le porrà sempre nel piatto *proprio*, (non essendo della decenza, che si veda un ruoto in tavola) intersecandoci del parmeggiano grattugiato, o altra qualità di

formaggio, che più le riuscirà, o le piacerà, e per brodo potrà servirsi, o del buono *sugo* di carne, o di pesce, o di pomidoro, o di butiro liquefatto con del sale, del pepe, ed il trito di petrosemmolo, ma finissimo, o pur del basilico. Porrà, o il piatto o ruoto sopra della fornella roventata con della calda cenere, e qualche piccola brace, e sopra il fornello con pochi carboni per farci fare il *brulé*, e così le servirà.

N. B. potrà servire questo *Antré* ancor diversamente cioè, che in vece di ridurre in quartini le pastinache, e lessarle, dopo di averle raspate le taglierà per tondo, sempre togliendone il midollo, e tenere tutte quelle rotelline in una terrina in sale, e quindi farinarle, e frigerle come li cocozzoli, e poscia accomodarle similmente al parmegiano, come sopra.

Entremets. *Tartufi al vino di Sciampagna.* Netterà, laverà, e taglierà in giuste fette due libbre di tartufi. Porrà una casseruola sulla fornella con once quattro di butiro, un cucchiajo d' oglio, un trito finissimo di petrosemmolo, due cipollette, una scalogna, un quartino di spicchio d' aglio, e farà soffriggere; dipoi ci porrà li tartufi, con del sale, e pepe; e quando sarà tutto ben medesimato, ci porrà un pochino di fior di farina, e poscia ci porrà un buon bicchiere di vino di sciampagna, o altro buon vino bianco *secco*, ed un poco di *culì*, facendo bollire dolcemente, e consumare la salsa al suo punto: disgrasserà bene, ci porrà il *succo* di un limone, e li servirà nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti.

Entremets. *Zucchette alla Milanese.* Prenderà due dozzine di zucchette fresche, e tutte eguali, ovvero cocozzoli mezzanini, li *raspera* leggermente col coltello, li taglierà in mezzo per lungo, li vuoterà a guisa di mezzo cannello, l' imbianchirà all' acqua bollente, assieme con quello che ne ha tolto, e li sgocciolerà: porrà in una cassaruoletta l' anima delle zucchette imbianchite, passerà sopra un picciol foco con un pezzo di butiro, cipolletta, e petrosemmolo trito; quando sarà ben cotto lo triturerà, aggiungendoci una panata fatta con fiore di latte stretta sul foco, e ligata con sei rossi d' ovi, mescoli bene, e finisca con tre rossi d' ovi crudi, un pugno di parmegiano grattuggiato, ed appena una raspatura di noce moscata: riempirà le zucchette con questa composizione, quindi vernicerà di butiro un piatto d' argento, o di rame *espressamente*, ci porrà le

zucchette con la farsa al disopra, e dei pezzettini di butiro per ogni zucchetta; facendoci sopra una buona polverata di parmegiano le farà cuocere ad un forno temperato, o sotto al fornello, servendole nel piatto medesimo, con un poco di *culi* per sopra.

Dolce. *Bignè di mandorle*. Pesterà ben fine nel mortajo once venti di mandorle dolci spellate con acqua bollente, e numero dodici amare, aggiungendovi, once sei di fiori d'arancio canditi, e scorzetta di limone, tutto ben trito, zucchero a sufficienza, tre once di fior di farina, sei chiara d' ovi battute in fiocca, e pestando tutto insieme farà, che si formi una pasta maneggevole; ne formerà tante palline, le farinerà, e le friggerà, e le servirà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, spolverizzandole di zucchero.

Minuta del Pranzo XV.

Minestra di fave, e piselli all' oglio per giorno di magro, potendosi pur eseguire con salame per giorno di grascio. 2. Frittura di borraggini alla pastarella. 3. Pomi di terra al parmegiano. 4. Carciofi farsiti di magro al brodo di pesce. 5. Spinaci al latte di pignoli. 6. Mela in tortigliè.

PRATICA.

Minestra. Prenderà rotoli tre di scorzate tenere fave, e teneri piselli; pulirà tutto, e quindi porrà in una casseruola una libbra di ottimo oglio, con un trito più che fino di una bianca cipolla, che ben premerà in panno-lino, e la farà soffriggere di bel biondo colore; ci porrà un poco d'acqua per fare un piccolo brodetto, e quindi ci porrà le fave, ed i piselli, del sale, del pepe, e piacendo, del petrosemmolo trito, e basilico, e farà cuocere, a giusta cottura, e fatta così, la servirà in zuppiera con piccolissimi fritti crostini.

La medesima per giorno di grasso, invece dell' oglio, ci porrà una libbra di sugna, sempre quel trito di cipolla come la precedente, e quando sarà bene arrossita ci porrà una libbra, e mezzo di prosciutto, e lattiginosa verriggine a filettini, che farà soffriggere egualmente; poscia ci farà un brodetto, e quindi ci farà cuocere le fave, e piselli, con delle cimette di lattughe, e la servirà così questa stessa minestra, ch' è ottima davero.

Orduvre. *Frittura di borraggini alla pastarella.* Farà una pastarella di fior di farina di tre quarti di rotolo, mezzo grano di lievito di pasta pel pane, e con acqua tiepida impasterà in una casseruola questa pastarella, sciogliendola, e battendola bene con cucchiaja di legno, portandola ad una consistente liquidezza, e la terrà in luogo caldo, o vicino a qualche fornella, perchè leggermente fermentasse: prenderà delle cimette di borraggini, o delle foglie grandi, le laverà, le asciugherà, e le immergerà in quella pastarella, e con sugna bollentissima le friggerà, rivoltandole spesso nella padella facendole divenir bionde, e dopo presciugate le porrà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e le servirà.

Antrè. *Pomi di terra al parmegiano.* Scorzerà diligentemente rotoli due, di mezzane patate, *arrotandole* bene, le fetterà quanto la spessezza di due scudi in doppio, e le farà cuocere per metà in brodo chiaro, o qualunque altro brodo; di poi le farinerà, e le friggerà, e poscia le accomoderà nel piatto *proprio*, framezzandole di parmegiano grattugiato, e trito basilico, o petrosemmolo, non avendo del primo, e versandoci sopra o del *sugo* di carne, o di brodo rosso di carne, o brodo finto, o salsa di pomidoro, e butiro, o butiro solo liquefatto, o brodo di pesce, come più le piacerà, e secondo il giorno, che le servirà; porrà il piatto o nel forno temperato, o sotto al fornello, e fatto il *brulè*, le servirà, nettando sempre il bordo del piatto.

Se in vece di friggere le patate, o pomi di terra, volesse accomodarli, soltanto lessati, è a suo piacere, ma son più di gusto fritti.

Entremets *Carcioffi farsiti di magro al brodo di pesce.* Prenderà due dozzine di pronti, e freschi carciofi, ne toglierà tutte le verdi foglie, ed un pajo di registri delle altre, ne taglierà la punta, e scorzerà il *torzuto*, le terrà, per circa un' ora in acqua fresca, sale e succo di limone; quindi l' imbianchirà appena, li sgocciolerà, e diligentemente li riempirà con pangratto, origano *sfiorettato*, sale, pepe, petrosemmolo trito, capperi, olive, ed alici salse spinate, con oglio, ed in una casseruola *piatta* in un sol filaro adattandoci sopra la casseruola un foglio di carta, e quindi il suo coperchio le farà dolcemente cuocere con brodo di pesce, e ben cotte, le porrà nel piatto *proprio* con guarnizione di larghi crostini fritti, e poco brodo, o salsa di po-

midoro , o finto , con alquanto liquefatto butiro li servirà.

Questo medesimo *Entrements* lo potrà servire *di grasso*, cioè , invece della farsa testè detto , ci porrà una farsa di carne come per le polpette , e triturato prosciutto , ed invece del brodo di pesce, *sugo*, o brodo rosso di carne.

Antremè. *Spinaci al latte di pignoli.* Prenda un competente quantitativo di spinaci , l' imbianchirà , li premerà, e grossolanamente li taglierà , li porrà in casseruola , e li farà soffriggere con proporzionato butiro ; frattanto pesterà una libbra di pignoli spellati, li scioglierà non meno con una caraffa d' acqua fresca; passerà pel setaccio questo latte , e lo verserà nella casseruola de' spinaci , ci porrà poco sale , che basti , e farà cuocere un pochino ; quando il latte si è consumato per metà ; fuori della fornella ci scioglierà otto torli d' ovi ben battuti , mescolerà tutto benissimo, e riporrà sulla fornella, facendo terminar di cuocere, e divenuti *cremosi*, li servirà nel piatto *proprio* con piccolissimi crostini fritti nel butiro , e subito.

Dolce. *Mela in tortigliè.* Farà una marmellata di mele, intendo dire sciroppate , bastando per dodici coperti libbre tre , ci mescolerà , una due prese , e forse più, secondo il gusto di rosolio , sia di cedro , di cannella , o vainiglia , farà bene medesimare , e adatterà con somma diligenza nel piatto *proprio* la marmellata , intorno , intorno , come una *lumaca :* batterà alla fiocca quattro chiara d'ovi, ben schiumose mescolandoci una libbra di zucchero in pane *fiorettato*; con questa mirenga , covrirà bene con la lama del coltello quel *tortigliè* , ma che sia ben distinto , e lo polverizzerà ancora per tutto di zucchero , con qualche grazia di *erbaggio* (1) per sopra : porrà il piatto sopra la fornella con cenere calda , ed il fornello sopra con poca brace , quanto la mirenga farà *l' intonaco* , e prenda bel colore, lo servirà freddo.

---

(1) Erbaggio , son certi lavoretti di zucchero di variati colori, ma il maggiore è il verde, che si vende nelle speziarie manuali.

Minuta del Pranzo XVI.

Minestra di faggioli freschi scorzati alli pomidoro. 2. Fritto di zucca d'acqua, ovvero cocozzella lunga farsita. 3. Carote alla Egiziana. 4. Schiuma di pomidoro. 5. Selleri alla besciamella. 6. Sciarlotta di pere al rosolio.

PRATICA.

Zuppa. *Minestra di faggioli freschi scorzati alli pomidoro.* Prenderà rotoli quattro di quelli faggioli verdi, ma, che la corteccia siasi già ingiallita, li scorzerà, e li farà cuocere in salsa di pomidoro, fatta con sugna, ec. in zuppiera li servirà; volendo, ci potrà mischiare ancora dei piccolissimi crostini fritti.

Orduvre. *Fritto di zucca d'acqua, ovvero cocozzella lunga farsita.* Prenderà due dritte cocozzelle lunghe, e non molto larghe, le rasperà, e le taglierà a cannoli, come *mortaletti da sparo* li vuoterà, e li riempirà di una *farsa*, a piacere, di magro con pesce, come per le polpette, o di pan-gratto, formaggio grattugiato in preferenza sempre il parmegiano, poscia la provola, e quindi il caci-cavallo, impastato con battuto d'ovi, trito petrosemmolo, del sale, e del pepe, oppure con farsa di carne, replico li riempirà da capo a fondo bene *incassato*, e li farà cuocere per tre parti, in brodo siccome il ripieno, oppure sia in acqua con sale, e poco butiro: raffreddati che saranno, e bene sgocciolati, col coltellone di taglio finissimo (*e qui prego sempre badare, che le lame tutte dei coltelli di ogni dimensione siano ben pulite, e* TAGLIENTI *altrimenti non potrà mai succedere esatta, e precisa qualunque operazione*): taglierà quelli cannoli in giuste fettoline non più spesse di tre scudi in doppio; queste farinerà, e passerà pel battuto d'ovi, e friggerà con strutto di bel biondo colore, e quando saranno bene presciugate, l'accomoderà nel piatto *proprio* con tovagliolo al disotto.

Antrê. *Carote alla Eggizziana.* Prenderà delle carote *novelle* (*così dette*) e le intaglierà a *fusarolette*, o *olive grandi*, o *prugnoli*, o come più le piacerà; le farà cuocere per metà nell'acqua bollente, le sgocciolerà, e le porrà in una casse-

ruola con un pezzo di butiro, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, petrosemmolo, e cipolletta trita, porrà sulla fornella *sbruffandoci* un poco di fior di farina, bagnando con buon brodo chiaro, facendo dolcemente bollire, e consumare a poca salsa; quindi disgrasserà, ne toglierà il prosciutto, ed il mazzetto, e legherà l'*Entremets* con torli d'ovi, battuti con fior di latte, e dati pochissimi altri bolli, lo servirà subito nel piatto *proprio* con succo di limone, ed un pochin, pochino di zucchero polverizzato.

Entremets. *Schiuma di pomidoro*. Taglierà in quarto rotoli tre, di maturi, ma ben pronti pomidoro, di quelli rotondi, ne toglierà tutto il viscido con li semi, e li farà scuocere, quindi li passerà pel setaccio ben forte, porrà l'estratto in una casseruola, e lo farà restingere a *corta* salsa; frattanto spungherà once sedici di polpa di pane nel latte, la premerà, la pesterà, con sei torli d'ovi duri, e la passerà per setaccio, e la mescolerà nella strettissima salsa di pomidoro, ci porrà once otto di grattugiato parmegiano, provola, o caciocavallo, quattro, cinque, o sei torli d'ovi, e sei chiara d'ovi ben battute in fiocca, mescolerà benissimo tutto, ma con diligenza, vernicerà una proporzionata casseruola di butiro, la ingranirà di fino pan-gratto, e ci verserà la composizione, che farà cuocere come tutte le precedenti schiume, e la servirà come quelle, per non ripetere sempre lo stesso.

Antremè. *Selleri alla Besciamella*. Pulirà due dozzine di *torzuti* selleri, li scorzerà, e li taglierà a quattrodita di lunghezza dalla parte del *torzuto*, e quindi li lesserà in brodo chiaro, o brodo finto, o brodo di pomidoro; li sgocciolerà in un setaccio grande; frattanto farà la *besciamella*, *che in fine non è altro che una salsa;* porrà in una casseruola una caraffa di fior di latte, un pezzo di butiro maneggiato nel fior di farina stretto, e farà bollire, con sale, e pepe, e passi per setaccio, vernicerà il piatto che dovrà servire di butiro, e lo polverizzerà di parmegiano e sopra ci accomoderà li selleri, ci verserà ben disposta la salsa anzidetta, e ci porrà sopra del butiro liquefatto; ci farà prendere un bel colore ad un forno temperato, o sotto al fornello, e lo servirà col bordo del piatto ben pulito.

Dolce. *Sciarlotta di pere al rosolio*. Impasterà once sedici di fior di farina, e farà una pasta frolla vedi il capitolo V. §. V. per quanto riguarda proporzione, e magiste-

ro; con detta pasta formerà una cassa in una proporzionata casseruola, ma che la pasta ci stia ben disposta; a questa ci farà una controcassa di carta, e quest'ultima la riempirà di brenna ammassata con acqua calda, ma poca, e così la farà cuocere come il timpano; quando sarà ben cotta, la farà raffreddare; quindi diligentemente ne toglierà la brenna, e la carta, e farà sortire dalla casseruola la cassa, o forma di pasta frolla, accomoderà un tovagliolo nel piatto che dovrà servire la sciarlotta, e ci adatterà la vuota forma, nella quale ci porrà uno sciroppato ben stretto di quartini di pere, e bollenti ci mescolerà, o del rosolio a piacere, o dell'ottimo rum e così la servirà.

Minuta del Pranzo XVII.

Zuppa alla Genovese. 2. Orduvre di cassettine di pane fritto, farsite con raguncino di erbe miste. 3. Sparagi al parmegiano. 4. Prugnoli alla crema. 5. Schiuma di fave. 6. Crema di percocata.

PRATICA.

Zuppa. Prenderà grana tre di borraggini, grana due di lattuga, grana due di biete, le pulirà, e laverà, e le imbianchirà, quindi le porrà in acqua fresca, dipoi le premerà ben forte, e le triturerà, mischiate insieme; le porrà in una piccola marmitta, con libbre due ed once nove di polpa di vaccina ben soffritta, once sedici di prosciutto, una cipolla, due garofani, dell'acetosa, e cerfoglio, e tutto non molto trito, ci porrà del buon brodo, chiaro, e rosso, ma poco, e farà bollire dolcemente: quando l'erbe saranno cotte, ne toglierà, la carne, il prosciutto, e la cipolla, disgrasserà, e farà tutto raffreddare: quindi triturerà finissimo tutte le dette erbe, e le riporrà nella piccola marmitta di rame, ci batterà otto ovi, ma bene, once otto di parmegiano grattugiato, e giusto di sale, mescolerà bene con poco di buon *sugo*, uguaglierà la composizione, e la farà cuocere al bagno-mario, cioè, porrà la piccola marmitta in un'altra più grande con acqua bollente, badando che l'acqua sorpassi la metà della composizione, che è nella marmitta più grande, e farà bollire: allorquando vedrà, che la zuppa nella piccola marmitta si è *fermata* anzi

che siasi regolarmente indurita, la toglierà, e con un giusto cucchiajo ne prenderà delle porzioni, che porrà nella zuppiera con entro il brodo bollente ma buono, e se vi fosse del biondo brodo di vitella, o altro buon brodo rosso l'è ottimo, tutto mescolato nella zuppiera.

Orduvre. *Cassettine di pane fritte con raguncino di miste erbe.* Prenderà due, o tre pagnottoni di quelli mollicosi, che son migliori pel magistero, cioè, quelli del giorno precedente; li scorzerà, e ne taglierà, o una fetta grande per *coperto*, oppure due più piccole secondo più, o meno; la pazienza che avrà, dovendole queste fette, tagliare; e vuotare a forma di cassettine; divenute ben levigate, che lo eseguirà con la punta di un coltellino, e forse anche col cavafrutto; quindi, le bagnerà appena, per farinarle, e poi le friggerà con molta diligenza; frattanto, avrà già fatto un raguncino ovvero una farsa con diverse erbe, cioè, prenda, dei piselli, dei funghi, delle fave, piccole dadini di tenere carote, delle puntarelle tenere di sparagi, tutte imbianchite queste erbe, e quindi cotte in buon brodo rosso, con pezzettini di tartufo, piacendo, ed altri simili di prosciutto; legherà questo misto d'erbe, con qualche torlo d'ovo battuto, poco butiro, un poco di fior di farina, del sale, e del pepe, e se vorrà, potrà ancora unirci delle *patelle* ma pria cotte, che ci stanno benissimo, ci porrà ancora, un trito finissimo, ma in pochissima quantità di petrosemmolo, e maggiorana, e tutto bene mescolato, ne riempirà quelle cassettine di pane già fritte, e subito le accomoderà nel piatto e le servirà.

Antrè. *Sparagi al parmegiano.* Prenderà una buona quantità di sparagi, ne toglierà tutto il duro, e li lesserà; dipoi ne formerà tanti diversi mazzettini, li farinerà, li passerà pel battuto d'ovi, e li friggerà, senza fargli prendere molto colore: accomoderà tutti questi mazzettini nel piatto *proprio* framezzati di parmegiano grattugiato, e quindi ci verserà, o del *sugo* di carne, o di pesce, o brodo finto, o salsa di pomidoro, o butiro liquefatto, e ci farà fare il *brulè* sotto al fornello, e li servirà.

Entremets. *Prugnoli alla Crema.* Pulirà, e lesserà rotoli due di prugnoli, li porrà in una casseruola, con once quattro di butiro, una fetta di prosciutto d'once otto, un mazzetto d'erbe diverse, come, petrosemmolo, basilico, maggiorana, legato stretto fra quattro foglie d'al-

loro, sale, pepe, e farà soffriggere dolcemente; allorchè si sarà consumato il loro *sugo*, ci porrà once due di fior di farina, e rivolterà benissimo, quindi ci porrà un poco di brodo chiaro ed un poco di fior di latte, e farà consumare a poca salsa. Nel momento di servire, toglierà il prosciutto, ed il mazzetto, e ben bollente ci porrà un battuto di sei rossi d'ovi sciolto con un poco di brodo, e li servirà con crostini di pane fritti all'intorno,

Antremè. *Schiuma di fave.* Questa schiuma la potrà eseguire, tanto con le fave fresche, che con le secche; se con le fresche lesserà e pesterà libbre cinque, e mezzo, di fave scorzate; se con le secche, lesserà una misura di fave secche, ma di quelle senza nè anche la seconda *buccia*, e tanto l'uno, che l'altro pesto l'unirà con una libbra di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, e lo passerà per setaccio ben forte; ci porrà poi once otto di parmegiano grattugiato, sale, e pepe, quattro torli d'ovi crudi, e sei chiare d'ovi battute in fiocca, mescolerà bene tutto, ma badi, che dovrà girare sempre per un lato, perchè diversamente si *corromperebbe* la schiuma; vernicerà una proporzionata casseruola di butiro, o sugna, la ingranirà con pan-gratto finissimo, e ci verserà la composizione, che la farà cuocere come tutte le altre schiume; e quando vedrà di esser cotta alla sua precisione, la terrà sul pancone per pochi minuti a rassettarsi, netterà la cassaruola nell'orlo al di dentro, e fuori, e diligentemente la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Dolce. *Crema di percocata.* Porrà in una casseruola una libbra, e mezzo di percocata con due caraffe d'acqua, e farà bollire, e consumare la percocata, dovendone ricavare una caraffa di *sugo*, che passerà per setaccio ed in esso ci scioglierà una libbra di zucchero pesto: porrà in una terrina una caraffa di latte, otto torli d'ovi, once quattro, e mezzo d'amido, pochin, pochino di sale, *ma appena*, e quando il *sugo* della percocata sarà fresco mescolerà tutto, ci porrà un poco di raspatura di portogallo fresco, e scioglierà, e medesimerà tutto con la mano, passerà tutto per setaccio, e lo riporrà in una proporzionata casseruola, che farà la crema sopra di un foco moderato, e girando da principio con cucchiaja di legno *nuova* sempre da un lato la porterà alla regolare densità, non tanto morbida, la porrà nel piatto *proprio*, e la polverizzerà con ottima cannella, e fredda la servirà.

Minuta del Pranzo XVIII.

Zuppa di cavoli alla Spagnuola. 2. Fritto di pomi di terra. 3. Carciofi all'oglio. 4. Gobbi alla salsa turnè. *5. Torzuti alla salsa di pomidoro e butiro. 6. Pastarelle di frutti sciroppati.*

PRATICA.

Zuppa. Lesserà 24 torzelle con le loro piccole cimette, e scorzati li loro piccoli *torzuti*; lesserà 24 piccolissime cipollette, che siano spellate; prenderà due, o tre rape, ed altrettanto grosse carote, scorzerà le prime, e le ultime, le taglierà in tanti pezzi, che col proprio coltellino ne formerà tante grosse olive, e le lesserà ancora; come pure lesserà 12 selleri, però con averli pria ben puliti, e tagliati quattro dita dalla parte del *torzuto*; quando avrà tutto lessato, porrà le suddette erbe in una grande casseruola con buon brodo di pesce; farà quindi una *purè* di ceci, cioè, lesserà mezza misura di ceci, li pesterà, e li passerà ben forte pel setaccio, porrà questo estratto in una piccola casseruola con mezza caraffa d'acqua, e tre once di butiro, e farà addensare sul foco a giusta liquida salsa. Friggerà dei piccoli dadini di pane da sei pagnotte fresche di grana due, li porrà in zuppiera; sopra ci porrà ben disposte tutte quelle erbe, sgocciolate dal brodo, quindi verserà quella *purè* di ceci, e finalmente ci verserà di quel brodo nel quale ha cotto l'erbe quanto basti, e la servirà.

Orduvre. *Fritto di pomi di terra.* Prenderà libbre tre di pomi di terra, che sieno di una regolare grandezza, li scorzerà, e li fetterà della spessezza di uno scudo, e li terrà nell'acqua fresca, momenti prima di servirli, li sgocciolerà, li farinerà, e li friggerà con sugna, e li servirà con petrosemmolo fritto

Antrè. *Carciofi all'oglio.* Prenderà 24 grandi carciofi, ne toglierà tutte le foglie verdi, ed uno giro, dalla punta fino alla metà, scorzerà il *torzuto*, cercherà con diligenza aprire un poco li carciofi, li condirà di sale, pepe, petrosemmolo trito, ed oglio; quindi l'accomoderà in una casseruola *piatta* in un filaro ben stretto, e li covrirà d'oglio; porrà sopra un foglio di carta, ed il suo coperchio, e li farà cuocere

dolcemente con foco sotto, e sopra, e quando saranno ben cotti, li sgoccioleră benissimo da quell' oglio verdissimo, l'accomoderà nel piatto *proprio*, e li servirà con crostini fritti all'oglio.

Entremets. *Gobbi alla salsa turnè.* Prenderà due grossi gobbi, (*ma non intendo dire di quelli infelici, che la natura cacciò alla luce con un gobbo alle spalle, ed al petto*) cioè, due grossi cardoni, ne toglierà quelle poche foglie verdi, e delle altre, le taglierà della lunghezza di quattro dita li *sfilerà* diligentemente, e li lesserà, in acqua bollente, e li terrà nella fresca : frattanto porrà in una casseruola once sei di butiro, once due di fior di farina, poco sale, e pepe, un poco di raspatura di noce moscata, mezza caraffa di buon brodo, e farà restringere, e cuocere sopra al foco; quindi ci porrà li gobbi, *SEU* cardoni, gli farà prendere un poco di gusto, e nel momento di servirli, movendoli bene ci porrà, o un filetto d'aceto bianco ottimo, o succo di limone, e subito li servirà.

Antremè. *Torzuti alla salsa di pomidoro, e butiro.* Prenderà 24 piante di *torzuti*, ovvero torze, o cavoli per minestra, ma di quelli grandi, e non spinosi; ne prenderà il solo *torzuto*, li scorzerà belli rotondi, ed all'intorno l' intaglierà come una lumaca, li lesserà per metà, e poi li farà terminar di cuocere in brodo di pomidoro, e butiro, che dovendosi cuocere per l'altra metà nella salsa che restringerà ben densa, li disporrà nel piatto *proprio*, e li servirà con pastarelle fritte come la pasta de'panzerotti.

Dolce. *Pastarelle di frutti sciroppati.* Porrà in una casseruola un rotolo di fior di farina, ci porrà mezzo grano di lievito, ci porrà quattro chiara d'ovi battute in fiocca, e li quattro torli ancora ben battuti ; quindi poco per volta ci porrà dell'acqua tiepida, ed impasterà benissimo, dovendo essere non molto liquida ; la terrà vicino ad una fornella tenendola al caldo, onde lieviti bene; quando sarà ben gonfia, e lievitata, ci mescolerà due libbre di conserva di percoche, ed amarene, e tre, o quattro stille d'oglio di cannella: porrà lo strutto nella padella, e quando fremerà è il segno del suo bollimento : con un cucchiajo da zuppa bagnato all'acqua fresca prenderà di quella composizione, e ne friggerà le pastarelle, che con somma attenzione le rivolgerà, e di bel biondo colore le friggerà; le farà sgocciolare sopra di carta *floscia*, e quindi l' accomoderà nel piatto

proprio con salvietta sotto, le polverizzerà di *fiorettato* zucchero, e polvere di ottima cannella, e le servirà.

Minuta del Pranzo XIX.

Minestra di riso alli pomidoro. 2. Orduvre di foglie di borraggini farsite di magro. 3. Pastinache al latte. 4. Lenticchie in fricassè con crostini. 5. Granata tutta d'erbe. 6. Crema di Pistacchi.

PRATICA.

Zuppa. Farà un'ottimo brodo con rotoli cinque di pomidoro v. il cap. III §. X. lesserà a mezza cottura rotoli due di ottimo riso lo sgocciolerà benissimo, e lo porrà nel brodo di pomidoro facendolo terminar di cuocere, e ben denso lo servirà in zuppiera.

Orduvre. *Di borraggini farsite di magro.* Prenderà molte foglie di borraggini, ma di quelle grandi, le laverà, e le porrà ben disposte sopra una salvietta, e sopra ci spruzzerà del sale, e le covrirà con un altra salvietta appena bagnata; frattanto farà una farsa molle di polpa di pesce pesta, con olive, capperini, alici-salse, ed un pochino di petrosemmolo tutto pesto, passato per setaccio, e legato con qualche torlo d'ovo, ed un poco di fior di farina, poco sale, e pepe; con questa farsa ne vernicerà una delle foglie di borraggine, e la covrirà con un' altra, quindi le passerà in una pastarella velatissima come quella per le ostie, e le friggerà con strutto bollentissimo, e facendole bene presciugare del grascio, l'accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Antrè. *Di pastinache al latte.* Prenderà due dozzine di pastinache di quelle belle, dritte, e rotonde della larghezza come un tarì Napolitano, come un paolo Toscano; le rasperà, e ci taglierà li due estremi, e le lesserà non interamente; dipoi le porrà nell' acqua fresca; quindi le fetterà della spessezza di due scudi, e con uno strumento di quelli per gli *ortalizj* ne toglierà quel midollo che hanno nel mezzo, rimanendo la fettolina di pastinaca come uno anelletto: porrà in una casseruola mezza caraffa di latte sei torli d'ovi freschi battuti, un pochino di fior di farina, once quattro di ottimo butiro, un' oncia di zucchero, pochissimo

sale, che non disturbi, e farà liquefare, e riscaldare sulla fornella con moderatissimo foco; quando tutto si è medesimato, ci porrà le pastinache le farà terminar di cuocere, e se la salsa fusse molto addensita, ci porrà un poco d'acqua calda; e quando tutto è al suo punto di cottura, e di densità, fuori della fornella ci porrà un poco di succo di limone, e le porrà nel piatto *proprio* con guarnizione di piccolissime pastine fritte della pasta de' panzerotti v. il cap. V. §. XVI.

Entremets. *Di lenticchie con crostini.* Lesserà una misura di lenti di quelli bianchi, e sani senza esser forati dalle tarle, così detti *pappici*; frattanto triturerà ben fino una decina di cimette di piccole, e tenere borraggini, mezzo grano di petrosemmolo, e maggiorana, e qualche foglia di basilico; porrà in una casseruola, once quattro di alici salate, spinate, e triturate, con un poco di cipolletta finissimo triturata, e premuta, con once sei di ottimo oglio, e farà soffriggere; quando la cipolla, e le alici si saran tutte consumate, ma non bruggiate ci porrà mezza caraffa d'acqua bollente, e tutte quelle triturate erbe, che farà cuocere; ci porrà once sei di tarantello ottimo ben dissalzato, e tagliato in filettini, e quindi ci porrà le lenti sgocciolate, e le farà *incorporare* in quella salsa, e quando tutto si sarà regolarmente addensato li servirà con guarnizione di crostini fritti.

Antremè. *Granata tutta d'erbe.* Lesserà una piccola cappuccia a foglie, come da servire per la minestra; lesserà quattro selleri, lesserà tre carote, e quattro pastinache, tutte ben pulite, e lavate non molto cotte; queste erbe, le premerà un poco, e le terrà assortite; lesserà cinque, o sei cocozzoli, e li farà in filettini, lesserà due carciofi, e li ridurrà in quartini, le pastinache ancor così, come le carote, ed i selleri, lesserà una *quartarola* di misura nostra Napolitana, che per darci una proporzione la dirò in peso, cioè, once quattro di fagioli bianchi, once quattro di fave secche tutte scorzate, e lessate; come pure lesserà once quattro di riso, e cotto che avrà queste ultime tre cose, tutte separatamente, perchè non tutte han bisogno della medesima cottura, le mischierà insieme, sgocciolate benissimo, le porrà in una casseruola; ci porrà un battuto di sei ovi, once sei di parmegiano del sale, del pepe, e poco petrosemmolo trito, ed un

pochino di salsa di pomidoro, e porrà la casseruola sulla fornella con poco foco, facendo cuocere, ed addensare, dovendo divenir tutto questo come il riso pel sartù: dipoi farà un raguncino di polpa di pesce, o mezze alici fresche, pochi piselli teneri, pochi funghi di quelli piccolissimi, e farà cuocere tutto questo con un poco di brodo di pesce, o di pomidoro, quando tutto manca ci porrà un poco di fior di farina, e farà legare, sempre con del sale, e del pepe, per quanto ci dia sapore.

Attento adesso a me, chiunque ne sarà l'esecutore per la formazione della granata, perchè già parmi sentir dire, come dice un mio caro strettissimo amicone il cavalier . . . . . . quasi quasi lo dicevo un Patrizio Cosentino, *mo mme guaste la capo co tanta cose accossi mbrogliose*, par che direste bene, adagino un poco, ed eccomi da capo che son con lei.

Eseguito alla lettera quanto ho io *PRESCRITTO*, prenda una forma *adatta* per le granate, e se per fatalità non l'avesse, per non avermi *inteso* nella lista della rame, e suoi attrezzi, prenda pure una proporzionata casseruola, la vernicerà di butiro; in essa ci farà una guarnizione graziosa, e ben disposta di tutti quelli filettini di cocozzoli, carote, selleri, pastinache, e carciofi; all'intorno di questi ci porrà tutte quelle foglie di cappucce, come una *cassa*, una *corteccia*, uno *intonaco*, non saprei come meglio spiegarmi; dipoi ci distenderà quella farsa di riso, fave, e fagioli, la quale serve per *fermare* tutto, ricordandosi di conservare un poco della farsa, e delle foglie di cappucce pel coperchio: nel vuoto ci porrà, quella cassaruoletta del raguncino del pesce, piselli, funghi, ed altro, e sopra, l'altra farsa, e quindi le foglie di cappuccia, e disopra a tutto, ci verserà once quattro di butiro liquefatto, che diligentemente lo verserà per l'intorno della cassa della casseruola, o forma. Questa granata la farà cuocere al bagno-mario, cioè, porrà la forma, o casseruola in una marmitta con acqua bollente, oppure sia anche una caldaja; badando però, che la casseruola, o forma qualunque non vadi tutta nell'acqua; la farà cuocere così, e la toglierà, osservando se sia giunto il suo punto di cottura, che potrà vederlo con la punta del coltello; la farà rassettare un poco sul pancone; quindi ci porrà un coverchio di casseruola più grande della forma, e sopra di esso ri-

volterà la granata facendone uscire tutto l'umido, che sicuramente ci stà, e così con somma diligenza la farà scivolare nel piatto *proprio:* terrà pronto un poco di brodo di pomidoro, o altro, e lo porrà a cucchiaj nel piatto, e così la servirà.

Dolce. *Crema di Pistacchi.* Pelerà in acqua bollente una libbra di pistacchi, li pesterà ben fini; porrà questo estratto in una casseruola con una caraffa, e mezzo d'acqua, farà bollire dolcemente per ricavare l'*estrazione* de'pistacchi, li farà restringere dovendone avere una sol caraffa di *sugo*, che passerà per setaccio; in esso ci scioglierà once sedici di zucchero; quando si sarà raffreddato, lo mescolerà in nna caraffa di latte, con once quattro, e mezzo di amido, otto torli d'ovi un pochino di sale, qualche stilla d'oglio di cannella, scioglierà tutto con la mano, passerà per setaccio, porrà tutto in una casseruola, e farà la crema come ho detto diffusamente per le altre, e sopra ci farà una polverata di ottima cannella.

Minuta del Pranzo XX.

Zuppa di lenti. 2. Frittura di zucca gialla ovvero la così detta cocozza di spagna. 3. Carote al parmegiano. 4. Rape farsite. 5. Schiuma di fagioli secchi. 6. Crema di portogallo.

PRATICA.

Zuppa. Lesserà una misura, e mezzo di lenti bianche (*e qui bisogna fare un'altra digressione, perchè essendo tra i possibili, che questo mio libbro giunga nelle mani di qualche* PRECISAMENTE *. . . . . e leggendo la parola lenti, dirà nella sua* BESTIALITA' *che diamine ha detto questo signore si fa la zuppa di cristalli, di occhiali. Lenti son le lenticchie in sua malora* e di quelli senza *tarle*, dopo cotte le porrà in un'altra casseruola, bene sgocciolate, e ci porrà tanta acqua bollente quanto si covrono, ci porrà un poco di petrosemmolo trito, ed once nove di ottimo oglio prima soffritto, ci porrà del sale, del pepe, e farà poco altro cuocere, ed *incorporare*, *aggustare:* farà dei crostini fritti piccolissimi, ed al momento di servire la zuppa ci mescolerà subito quei crostini, e verserà tutto in zuppiera, e la servirà.

Orduvre. *Frittura di zucca gialla.* Prenderà la coda la più stretta di una zucca gialla ovvero cocozza di spagna, cioè, s'intende dire quel pezzo che non vi è il seme, lo scorzerà benissimo, lo dividerà per lungo in diversi quarti, e questi poi in sottili filettini, come tanti maccheroni, li porrà in una terrina con sale a *marinarsi*; quando si saranno resi flessibili, li laverà, li asciugherà diligentemente, e similmente li farinerà ben sciolti, e li friggerà con sugna, dovendo venire il loro esteriore *bruscosi*, li porrà sopra di carta *floscia* per largo, non già *ammonticchiati* perchè si rammollano, e quindi con salvietta nel piatto *proprio* l'accomoderà come tanti *vermicelli.*

Antrè. *Carote al parmegiano.* Prenderà 24 carote mezzane, ma non spinose, le scorzerà, e le fetterà, le lesserà, e poi le porrà in acqua fresca con poco sale; qui bisogna un' altra piccola attenzione, cioè, farà nel piatto *proprio* un pavimento di parmegiano grattugiato, e sopra ci porrà un filaro delle fettoline di carote con altro formaggio, ed un piccolo trito di basilico, poco sale, e pepe, ed un pochino di butiro mischiato con brodo di pomidoro, o senza butiro; ci porrà sopra il fornello con poco foco, basta che succeda il *brulè* sopra; appena ciò sarà fatto ripeterà lo stesso fil per filo in ogni volta, non dovendo venire *acquose* le carote, e di maggior gusto; all' ultimo filaro poi, porrà il piatto sopra la fornella con cenere caldissima sotto, e sopra il fornello con poco foco, e farà fare *il brulè* e *stagionare*, e così eseguito, servirà questo *entremets* nettando bene l'orlo del piatto, e lo servirà.

Entremets. *Rape farsite.* Un' altra attenzione per questo *entremets.* Prenderà o 12 rape grandi, o 24 mezzane per darne, o una, o due a *coperto*; ma che siano rotonde, e non spinose, le scorzerà, e le rotonderà col coltello; le lesserà per metà di cottura con acqua, sale, e poco succo di limone; quindi le porrà in acqua fresca, e le terrà a raffreddarsi per una mezz' ora; dipoi ne taglierà una fetta dalla parte disopra, e poi col cava-frutto diligentemente le vuoterà come una rotonda saliera oppure come se fosse una tonda tabbacchiera di *bergamotto*: quel vuoto lo riempirà con una farsa di provola grattugiata impastata con battuto d'ovi, sale, pepe, e trito petrosemmolo immischiandoci ancora dei pezzettini di mozzarella; ne riempirà come dicevo le rape ben strette, e quindi le

porrà in una casseruola *piatta* facendole terminar di cuocere con brodo qualunque: farà poscia dei crostini di pane fritti ma tutti rotondi, ed intagliati al dintorno come una *stelletta*; tutti questi crostini li porrà nel piatto *proprio*, e sopra ci accomoderà le rape, con poco del brodo medesimo, al quale ci porrà un poco di butiro, un poco di fior di farina, e cinque, o sei torli d' ovi ben battuti poco succo di limone, e ridotto ad una densa salsa ce lo verserà, ed ecco un' altro piatto d' erba.

Antremè. *Schiuma di fagioli secchi.* Senza ripetere lo stesso, farà questa schiuma tal quale come quella dicesi pel Pranzo V. e tanto per la composizione, che per la cottura, che certamente vedrà diversificare nel gusto, perchè diverso *legume.*

Dolce. *Crema di portogallo.* Prenda una caraffa di latte, ci porrà otto rossi d' ovi freschi, once quattro, e mezzo di amido, pochin di sale, e la raspatura almeno di dieci freschi, e scorzuti portogalli: prenda una caraffa d' acqua bollente, ci scioglierà once sedici di zucchero, e quando questo si sarà ben raffreddato, l' unirà alla composizione del latte, e fattane una dose, cercherà con la mano ben disciogliere tutto: passerà per setaccio, e ponendolo in una casseruola farà la crema come tutte le altre, la porrà nel piatto *pvoprio* facendoci sopra una polverata di ottima cannella.

Minuta del Pranzo XXI.

Zuppa di fagiolini secchi all' oglio, di quelli biggi. 2. Fritto delle prime fave fresche con tutta la buccia. 3. Scarole farsite di magro in istufato. 4. Schiuma di zucca gialla, ovvero detta di spagna. 5. Selleri al fior di latte. 6. Torta di prugne.

PRATICA.

Zuppa di fagiolini all' oglio. Lesserà a mezza cottura, una misura e mezzo, di quelli piccoli fagiolini secchi bigi, detti *prevetarielli*, dopo li sgocciolerà, e li porrà in una casseruola con once nove di ottimo oglio, sale pepe, ed un pajo di dozzine di piccole cimette di borraggini farà tutto cuocere, e nel servirli in zuppiera ci framezzerà due pagnotte di pane ridotte in piccolissimi dadini fritti.

Orduvre. *Fritto di fave fresche le prime.* Prenderà una regolare quantità delle prime fave, le più tenere, ne taglierà le due estremità, e le lesserà con tutta la verde buccia in acqua, e sale, e poi le sgoccioler da quella, e le riporrà nella fresca; quindi le asciugherà alquanto, le farinerà, le passerà nel battuto d'ovi, e le friggerà; le accomoderà nel piatto *proprio* con salvietta sotto, e l'assicuro che son graziose.

Antrè. *Scarole farsite di magro in istufato.* Prenderà 24 piante d'indivia, ovvero scarole, ma di quelle grandi, e *cimute*, ne taglierà tutte le foglie cattive, e ci spunterà la punta, le laverà benissimo, perchè racchiudono molto terreno: prenda delle olive disossate, delle alici salse spinate, dei pignoli spellati, dei passerini nettati, del pangratto finissimo, dell'origano *sfiorettato*, del sale, del pepe, e rammasserà tutte queste cose con oglio ottimo e farà una quasi farsa, ma non molto umida: premerà le scarole dall'acqua, le aprirà senza spezzarle, e le riempirà di questa farsa, e le legherà con filo ben strette, le accomoderà in una tortiera grande con bordo, ci porrà dell'oglio per sopra, e le porrà sopra della fornella con poco foco, e sopra ci porrà un fornello con moderato foco, ma che stia sempre vivo, e farà così cuocere le scarole dolcemente, che non tarderà molto il punto di cottura: quando saran cotte, le scioglierà, e col coltello ci taglierà novellamente la punta, e se vi bisogna toglierne ancora qualche foglia al di fuori forsi brugiata; le accomoderà nel piatto, e se ve n'è di quel brodo, che la parte vaporosa avrà somministrato ce lo verserà, e così le servirà.

Entremets. *Schiuma di zucca gialla.* Lesserà rotoli due di cocozza di Spagna, ma che il peso sia netto di corteccia, dopo che sarà ben cotta, la sgoccioler in un setaccio, ne caccerà tutto il brodo, e quindi la stringerà al setaccio passandola; ci porrà once sedici di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, e quindi ancor questa passata per setaccio, ed unirà le due materie; a questo estratto ci mescolerà una libbra di grattugiato parmegiano, del sale, del pepe, quattro, o sei torli d'ovi, e quattro chiara battute in fiocca, vernicerà di butiro, o sugna una proporzionata casseruola, la ingranirà di pan-gratto, e ci verserà la composizione, e la farà cuocere come tutte le altre schiume, e la servirà con salvietta sotto.

Antremè. *Selleri al fior di latte.* Prenderà 24 torzuti selleri ovvero *acci* li netterà pulitissimi, scorzerà il torzuto, e li taglierà quattro dita per lungo il detto torzuto, li laverà, e li lesserà non molto, li farà raffreddare in acqua fresca, li sgocciolerà, li premerà, e li dividerà per metà: porrà in una casseruola una caraffa di latte, otto torli d' ovi freschi poco sale, due once di fior di farina, e scioglierà tutto bene; porrà la casseruola sopra la fornella con dolce foco, e quando principia a fumare, ci porrà once tre di ottimo butiro, e quando sta per bollire, ci porrà li selleri, e farà bollire dolcemente, e fatta addensare la salsa, toglierà la casseruola, ci porrà un succo di limone, rivolterà bene, e li porrà ben disposti nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti, e così li servirà.

Dolce. *Torta di prugne.* Prenderà rotoli due di belle prugne grosse, e verdastre, dette tra noi *pappacode*, ne toglierà l'osso, e le farà cuocere con acqua assoluta con una stecchetta di cannella; quando saranno cotte, e consumata l'acqua le passerà per setaccio aggiugendoci dello sciroppo stretto di zucchero a proporzione, farà tornare a cuocere dolcemente, movendo spesso con una cucchiaja di legno acciò non si brucino: quando la marmellata sarà consumata, e densa al suo punto la farà raffreddare, ne formerà la torta, o di pasta sfoglia v. il capitolo V, §, III, o IV, o di pasta frolla vedi lo stesso capitolo §. v. e cotta che l' avrà alla sua precisione, la farà scivolare nel piatto *proprio* polverizzandola di zucchero *fiorettato*, e la servirà.

Minuta del Pranzo XXII.

Timpano di vermicelli con pomidoro cotti tutti crudi. 2. Frittura di fiorellini chiusi di cocozzoli. 3. Scarole al parmegiano. 4. Cavolfiore al tarantello. 5. Zucca gialla alla salsa agro-dolce. 6. Torta di pera gelata.

PRATICA.

Timpano di Vermicelli cotti crudi con li pomidoro. Prenderà un rotolo, e mezzo di vermicelli, prenderà rotoli sei di pomidoro, ma di quelli mezzanini, e rotondi, li dividerà tutti per metà: prenderà una casseruola la più

grande, ci porrà due suoli nel fondo delli pomidoro, cioè, in contrario, il suolo di sotto con la parte umida, e la pelle sopra, e l'altro filaro, la parte umida sopra, in modo che tocchino pelle, e pelle; disporrà li vermicelli in un doppio filaro, e quindi un altro suolo di pomidoro, intersecandoci sempre del sale, e pepe, e così farà fin quando terrà vermicelli, badando di adattare li vermicelli, sempre in croce; finalmente ci porrà il condimento, che potrà essere a piacere; o oglio, o sugna, o butiro, ma tutto pria che abbia bollito, e ce lo verserà per sopra: farà cuocere questo timpano al forno, oppure col coverchio medesimo, come si cuoce qualunque timpano sulla fornella, e lo sformerà similmente come quello, o sartù ec.

Fritto di fiorellini di cocozzoli, ma di quelli chiusi. Prenderà moltissimi fiorellini di cocozzoli, ma di quelli tutti chiusi, ci troncherà un pochino dello sterpo, e li lesserà appena, e li terrà bene sgocciolati in un setaccio; frattanto farà, una pastarella velatissima con fior di farina, due, o tre rossi d'ovi bene battuti, ed un poco, poco di vino bianco, ma dolce, un pochin di sale, e con cucchiaja di legno ben la batterà, e la terrà in un sito caldo, bagnerà quei fiorellini in questa pastarella e li friggerà, e bene *asciutti* li servirà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Se in vece della pastarella potrebbe friggerli, farinandoli pria, e poscia bagnarli nel battuto d'ovi, saranno pur ottimi.

Antrè. *Scarole al parmegiano.* Prenderà quattro dozzine di mezzane scarole le pulirà, togliendone tutte le foglie verdi, e diligentemente le laverà, e le taglierà un poco più della metà, dovendogli bisognare dalla parte del *torzuto*; le imbiancherà, e le riempirà con una farsa di formaggio grattugiato, battuto d'ovi, trito petrosemolo, del sale, e del pepe, e poi le lesserà in buon brodo, e quindi le accomoderà nel piatto *proprio* framezzandole benissimo con parmegiano grattugiato, e *sugo* o di carne, o di pesce, o di salsa di pomidoro, oppure con butiro, le farà incrostare, o nel forno temperato, o sotto al fornello, e le servirà.

Entremets. *Cavolfiore al tarantello.* Prenderà, o un sol cavolfiore più grande, o due mezzani, li ridurrà in pic-

cole cimette, e con acqua bollente, e sale l'imbianchirà, dipoi li farà terminar di cuocere in brodo, come per le cipollette disopra; frattanto, dissalzerà una libbra di ottimo tarantello, di quello, che chiamasi SPESSO (*questo termine vuole intendersi. che debb'essere di quello dalla parte della pancia del tonno, con la linea del grasso*), lo taglierà in filettini, e lo porrà in una casseruola, con due once di ottimo oglio, e lo farà soffriggere alquanto, ci porrà un trito finissimo di petrosemmolo, e maggiorana, delle olive bianche e capperini ancora triturati, e farà cuocere tutto con un poco di *sugo*, o brodo di pesce, poco sale e pepe: e quando dovrà bisognare ci porrà un poco di succo di limone: al momento di servire questo *entremets*, sgocciolerà dal brodo le cimette del cavolfiore, le accomoderà, col fiore in giro nel piatto *proprio*, e li stipiti in dentro, li quali verranno coverti dal *ragù* del tarantello, ed all' intorno poi, e precisamente una linea sotto delle cimette del cavolfiore ci farà una guarnizione di crostini di pane fritti graziosamente intagliati, e così lo servirà, che anche sarà bello alla vista in questo preciso modo preparato.

Antremè. *Zucca fritta con salsa agro-dolce.* Prenderà una stretta *coda* o un bel *collo* di zucca gialla, ovvero cocozza di spagna, la taglierà in sottili fettoline, e le porrà a *marinare* in molto sale; dipoi le laverà, e in una salvietta le asciugherà, le farinerà, e le friggerà bene: le accomoderà nel piatto *proprio*, framezzandole o con della salsa verde passato per setaccio, o con salsa agro-dolce, che la farà tal quale come quella per le piccole milinsane al siviero, al Pranzo IX, e fredda la servirà.

Dolce. *Torta di pera gelata.* Sarà questa pasticceria alquanto complicata per LEI mio caro esecutore amico, ma in fine vedrà, che l'è ottima, pregandolo, adoperare tutta la sua attenzione, con eseguire alla lettera i miei precetti, potendo star sicuro, che tutto gli riuscirà con precisione, perchè tutto è il risultato de' miei continuati sperimenti.

Farà dunque la pasta di mandorle tal quale il suo capitolo V. per le paste al §. IX. e la distenderà in rotondo per lo giro del piatto *proprio*, che dovrà servire, però invece di mezzo rotolo di mandorle farà la pasta con once

otto di mandorle, la farà cuocere, e porrà il tondo nel detto piatto *proprio*.

Porrà in una casseruola mezza caraffa di fiore di latte, mezza caraffa di pere sciroppate cotte in marmellata, e poscia disfatte in acqua, e passata per setaccio, ne ricaverà, mezza caraffa di liquido, dieci rossi d'ovi, una stecchetta di cannella, una scorzetta di limone fresco tagliata sottilmente, e farà stringere sopra al foco, movendo sempre con cucchiaja di legno, finchè sia vicino a bollire; allora toglierà subito la casseruola dal foco, ne toglierà la cannella, e la corteccia, e la farà raffreddare; dipoi porrà la composizione in una sorbettiera, e la farà gelare in neve come un sorbetto; intanto prenderà delle pere sciroppate, o in metà, o in quartini, le riporrà in un'altra sorbettiera con poco di sciroppo, ed un pajo di *prese* di rosolio di cannella, cedrato, o vainiglia, e farà pure gelare; quando tutto sarà pronto, ed al momento di servire questa torta, disporrà una salvietta nel piatto *proprio*, sopra ci adatterà quel tondo di pasta di mandorle, quindi col cucchiarone del sorbetto prenderà quella crema gelata, e la distenderà sul tondo della pasta di mandorle, e finalmente ci porrà quelle pere gelate con quel poco di *sugo* col senso di rosolio; mi dica di grazia sarà questa una torta la più propria, la più squisita? la prego di servirla subito.

Minuta del Pranzo XXIII.

Timpano di maccheroni alle milinsane. 2. Fritto di broccoli detti di foglie. 3. Pomidoro farsiti alla salsa piccante. 4. Torzuti di carcioffi alla tolosa. 5. Ovoli al parmegiano; ovvero funghi detti ovi di vite. 6. Gelatina di persiche al vin moscato.

PRATICA.

Timpano. Farà una gran frittura di fette di milinsane, pria scorzate, poste in sale, premute, e quindi ben fritte; lesserà libbre quattro, ed un'oncia di maccheroni, li sgoccìolerà, e li condirà con molto parmeggiano grattugiato, e brodo rosso, o salsa di pomidoro con butiro, del sale, e pepe: prenderà una grande casseruo-

la, la vernicerà di butiro, o sugna, ci farà una cassa di carta, vernicerà di sugna, non molto, ancor la carta, e ci farà un' altra cassa delle fritte milinsane adattandole, che una fetta attacchi sopra dell' altra; suol per suolo ci porrà li *accomodati* maccheroni, *ma tiepidi* e questi potrà intersecarli, o con milinsane assolute, oppure, con un suolo di polpette trite, che secondo i giorni, potranno essere, ora di carne, ed ora di pesce, e terminerà con le milinsane: farà cuocere, anzi *fermare* questo timpano, o in un temperato forno, oppure sopra della fornella, con poca brace sotto, un bordino di carboni attorno, e sopra del coverchio: quando avrà osservato, che rivoltandosi riesca la forma, pulirà l' esteriore della casseruola, diligentemente lo rivolterà nel piatto *proprio*, ne toglierà la carta e lo servirà.

Orduvré. *Fritto di broccoli.* Prenderà 24 piante di broccoli, quelli detti di foglie, che avessero il loro fiore bel verde, ma non molto grande; si servirà della sola *cima* senza foglie attorno, le lesserà, con sale, le sgocciolerà le farinerà con fior di farina, le bagnerà nel battuto d' ovi, e di bel colore le friggerà, le farà asciugare sopra di carta *floscia*, e con salvietta sotto servirà questo fritto, che non le spiacerà.

Antré. *Pomidoro farsiti alla salsa piccante.* Prenderà 24 pomidoro, che siano di quelli rotondi, e mezzani, ma *pronti*, con somma diligenza li vuoterà con un adattato coltellino, e ne farà uscire tutto il viscido con li semi; li riempirà con una farsa, o di parmegiano grattugiato, battuto d' ovi, petrosemmolo, e basilico trito, con del sale, e del pepe, oppure con una farsa di polpette, e secondo il giorno che le servirà questo *entremets* li potrà riempire con uua simile farsa, ma di pesce; li farà cuocere con qualunque brodo, sempre di quello per cui li bisogneranno, intendo dire per li giorni di grascio, o di magro, ma li adatterà in un sol filaro in una casseruola *piatta* e che ci vadino ben stretti, ma che non si *crepino:* frattanto farà la seguente,

Salsa piccante, farà un trito finissimo di bianca cipolla, che premerà in un panno-lino, e lo farà suffritto di bel color d' oro, o con sugna, o con butiro, quindi ci porrà una caraffa di brodo, e ci farà cuocere mischiato, due peparoli in aceto, once quattro di capperini, due

cedrioletti in aceto, poche olive bianche, poco petrosemmolo, e maggiorana, once sei di magro prosciutto, o magro tarantello, quest' ultimo però se ne sarà il giorno di magro; tutto triturato finissimo, con del sale, e del pepe; quando tutto sarà cotto, ci porrà un' oncia di fior di farina, un' altra di zucchero di *cucina*, questo s' intende *oscuro* ed un filetto di ottimo aceto, e fatta la salsa addensare, sgocciolerà li pomidoro; l' accomoderà nel piatto *proprio*, ci verserà la salsa, ma ben disposta. e servirà questo *entremets* con guarnizione di crostini fritti.

Entremets. *Torzuti di carciofi alla Tolosa*. Prenderà 24 *torzuti* di carciofi, questi sono quelli ultimi, che si spiantano, dopo che le piante han dato tutto il frutto, li scorzerà, e con una certa grazia l' intaglierà; a dodici di essi, che le serviranno per coperchi, ci farà sopra una *pallottina* nel mezzo come per prenderli, e degli altri col cavafrutto diligentemente li vuoterà, facendoli cuocere tutti, o in brodo chiaro, o in acqua con butiro; quando saranno cotti, riempirà li vuoti con una farsa di quello che crederà, variandola da quella per li pomidoro; ci adatterà li coperchi, che li salderà (1) con una pastarella legata con fior di farina, e rosso d' ovo; li farinerà, e li bagnerà nel battuto d' ovi ed in una piccolissima padella li friggerà, li porrà nel piatto *proprio* versandoci una salsa, che farà di un pesto di dodici torli d' ovi duri, sciolti con poco latte, e brodo, addensata con pochissimo fior di farina, succo di limone, e poco zucchero per *ammorzare* l' acido del limone, e così servirà questo *Antremé*.

Antremè. *Ovoli al parmegiano, ovvero funghi detti, ovi di vite*. Prenderà rotoli due di funghi, detti ovi di vite; questi son graziosi al vedersi, specialmente quelli mezzani, che la natura non li ha fatto ancora *sbucciare*, ed aprire, percui non han *piede* e sembrano come ovi duri di Pasqua, bianchi al di fuori, e tagliandoli, rossi al di dentro, di questi dunque si servirà,

(1) Salderà, s' intende, *incollare*, *chiuder* bene, *fermare*, mi sarò spiegato? mi avrà capito? forse la seconda parte sarà negativa, allora mi permetterà, che il dica . . . . mentre, nè le mie idee, nè li miei corti talenti mi somministrano altri termini, per farmi meglio intendere.

perchè son migliori dei grandi, li lesserà, con acqua, e sale, li sgocciolerà, li farinerà, li friggerà, e poi li terrà in una casseruola per mezz'ora con ottimo butiro liquefatto; dipoi in quel piattò, che dovrà servirli ci farà un pavimento di grattugiato parmegiano . o altro formaggio , che potrà adoperare sempre il migliore adattandosi al sito in cui si troverà ; quindi accomoderà , gli ovoli , ovvero li funghi suol per suolo , nel piatto *proprio* framezzandoli col formaggio versandoci finalmente quel butiro medesimo , e fattoci fare dolcemente il *brulé* si servirà.

Dolce. *Gelatina di persiche al vin moscato.* Farà scuocere delle *persiche* sciroppate in marmellata , oppure se queste aver non può , per essere un po' difficile , se pria non se ne provvegga , potrà in ultimo caso servirsi della conserva di *prugne* , o di quella delle *peles* o *percoca o albicocche*, ne ricaverà il *sugo* di una caraffa , e mezzo , lo scioglierà , in mezza caraffa di ottimo vin moscato , ci porrà dello giulebbe stretto , quanto ci dia buon gusto , e mezza libbra di colla di pesce di quella bionda, il di cui meccanismo pel suo scioglimento è il seguente; porrà la colla in una casseruoletta, questa la porrà in un'altra con acqua bollente, ed eccola subito disciolta al bagno-mario; la verserà nella dose, e mescolerà bene, la passerà per setaccio, aggiungendoci qualche stilla d'oglio di cannella, e porrà la composizione nella stampa, che sia piuttosto *matta*, la porrà in neve, e la farà congelare : al momento, che dovrà servirla , ci farà sentire un poco di vapore d'acqua bollente , che subito si staccherà , e la rivolterà diligentemente nel piatto *proprio* con tovagliolo al di sotto.

Minuta del Pranzo XXIV.

Zuppa di fave peste alla Teatina. 2. Frittura di fagiolini freschi a cornette. 3. Piselli fini alla crema. 4. Milinsane alla Bavarese. 5. Tartufi all'erbe fine. 6. Pomi di terra in cassettine.

PRATICA.

Zuppa. Prenderà libbre sei delle fave secche, ma di quelle scorzate ; le lesserà con sale per metà della lor cottura ; al di cui punto le sgocciolerà da quell' acqua , e con altra

acqua, ma bollente, le riporrà a bollire, per farle scuocere, avvertendo, che nella seconda volta l'acqua dovrà esser dimeno: contemporaneamente ci porrà del sale, e del pepe corrispondente, ed una libbra di ottimo oglio, che lo farà pria *sfumare* in una casseruola, e quindi l'unirà con le fave, che dovrà divenire come una crema: farà dei piccoli crostini fritti, ed al momento di servire questa zuppa ce li unirà, ed in zuppiera la servirà: se volesse, potrà guarnire ancora la superficie della zuppiera, con delle mezze alici salse, le quali, le farà diligentemente brustolire in quell' oglio nel mentre che si dovrà *sfumare*, che ci stanno pur benissimo.

Orduvre. *Frittura di fagiolini freschi a cornette.* Prenderà libbre tre di quelli fagiolini freschi lunghi a *cornette*, li spunterà da capo, e da piedi, e li lesserà, con poco sale; li sgocciolerà, e li farinerà benissimo; quindi ne prenderà una decina, e con le mani, e col mezzo della farina cercherà *incollarli* formandone un fascettino, che potrà legarli con delle foglie lunghe di cicoria pur lessate: formato, che avrà così il fascettino, lo rifarinerà, e lo bagnerà nel battuto d'ovi, e di bel color d'oro li friggerà, e li servirà nel piatto *proprio* con salvietta sotto.

Antrè. *Piselli fini alla crema.* Prenda libbre tre di teneri, e scorzati piselli li porrà in una terrina, con poc' acqua, e butiro, e li maneggerà bene; quindi li sgocciolerà, li porrà in una casseruola, ci porrà un mazzetto d'erbe diverse, come più volte ho detto, del petrosemmolo, basilico, maggiorana, e se potrà avere, ancora del cerfoglio, ligato ben stretto, fra due, o tre foglie d'alloro, li passerà sul foco, bagnandoli poscia con mezzo bicchiere d'acqua bollente: allorchè saranno quasi cotti, e consumata tutta l'acqua, ci porrà un poco di fiore di latte bollente, e laddove questo non potesse avere sia pur latte semplice, ma ottimo, poco sale, e farà terminar di cuocere, e nel momento di servire questo *entremets*, ci porrà once quattro di butiro maneggiato con un' oncia di fior di farina, un pochino di zucchero polverizzato, e li servirà ben legati con crostini fritti all' intorno.

Entremets. *Milinsane alla Bavarese.* Prenderà 48 delle piccole milinsane, ci toglierà lo sterpo, e le dividerà in quartini, le lesserà a metà di cottura in acqua, e quindi le sgocciolerà benissimo facendoci ancora una giusta premuta perchè andasse via il resto dell' acqua: porrà in una casse-

ruola once sei di ottimo oglio, con due spicchi d'aglio, e li farà arrossire, e poi li toglierà; dipoi ci porrà once sei di alici salse pulite, e spinate, e ridotte in pezzettini, e le farà quasi sciogliere in quell'oglio; quindi ci porrà un bicchiere d'acqua bollente, e quando bolle, ci porrà once sei di piccolissimi capperini, e quattro dozzine di ottime olive bianche disossate, e triturate, con un poco di petrosemmolo pur trito, e fattaci dare un poco di cottura ci rivolterà le milinsane, e le farà terminar di cuocere, rimettendoci un poco d'acqua bollente per volta, non dovendo essere questo *entremets* nè brodoso affatto, nè bruciato: al momento di servirlo ci porrà un filetto di ottimo aceto, e così servirà queste milinsane.

Antremè. *Tartufi all' erbe-fine.* Netterà, e pulirà benissimo libbre tre di tartufi, li taglierà in fettoline, e li porrà in una casseruola sul foco, once tre di ottimo oglio, petrosemmolo, tre cipollette, una punta d'aglio tutto finissimo triturato, e farà soffriggere; poscia fuori della fornella ci porrà quattro alici salse passate per setaccio, ci porrà del sale, e del pepe, e farà dibelnuovo soffriggere, bagnando con bicchiere di vino bianco *secco* bollente, e ci porrà ancora un poco di *culì*, e farà bollire dolcemente: quando li tartufi saranno cotti, disgrasserà l'*entremets*, ci porrà del succo di limone, e li servirà nel piatto *proprio* con crostini fritti nel butiro.

Dolce. *Pomi di terra in cassettine.* Lesserà benissimo libbre tre di pomi di terra, li spellerà, e li pesterà nel mortajo con una libbra di fresco butiro, zucchero in proporzione, dodici rossi d'ovi freschi, ed otto chiare battute in fiocca; quindi con un pezzettino di zuccotto rasperà un poco della superficie, o di un cedrato, di un limone, di un portogallo, e dipoi polverizzi questo pezzettino di zucchero nella composizione, quanto per dargli l'odore. Farà delle cassettine di carta da scrivere larghe due dita, e lunghe cinque, ci verserà la composizione, le polverizzerà sopra con zucchero fino, e le farà cuocere ad un forno temperato, e le servirà subito con tutta la carta nel piatto *proprio*, sempre con salvietta sotto.

Minuta del Pranzo XXV. Ultimo.

Zuppa di prugnoli. 2. Carciofi in bignè. 3. Cedrioli alla cittadina. 4. Crescioni alla Crema. 5. Vol-ovent *di sfoglio, con ragù di diverse erbe. 6. Gelatina di Ananasse.*

PRATICA.

Zuppa. Pulirà, e laverà benissimo libbre tre di prugnoli: porrà in una casseruola once tre di ottimo oglio, un grano di petrosemmolo, e quattro cipollette tutto trito, due garofani una fetta di prosciutto di una libbra, e farà soffriggere sulla fornella; dopo un poco, ci porrà fuori della fornella quattro alici salse passate pel setaccio, e ci porrà li prugnoli, che li farà cuocere per metà; quindi secondo sarà la giornata, che dovrà servire la zuppa, ci porrà quel brodo corrispondente, sia di pesce, sia di carne, sia brodo finto, sia di butiro, e tutti questi brodi il vedrà al capitolo III, e suoi *Paragrafi*; ci porrà del sale, del pepe e farà terminar di cuocere: quando li prugnoli saran cotti ne toglierà il prosciutto disgrasserà novellamente il brodo; farà dei dadini piccolissimi di pane fritti, li porrà in zuppiera, ci verserà quel brodo con li prugnoli, e servirà la zuppa.

Orduvre. *Carciofi in bignè.* Prenderà 24 carciofi mezzani, ci toglierà tutte le foglie verdi, ed un giro dalla punta sino alla metà verso il *torzuto,* ci taglierà la punta, li scorzerà, e li dividerà in quarto; li porrà in una terrina, con sale, pepe, un poco d'oglio, ed un filetto d'aceto, badando, che questo condimento sia alquanto *RILEVATO*, (*s'intende, che li carciofi nella terrina stiano coverti in questo marinaggio*), dopo un'ora ci porrà quattr' ovi interi ben battuti, e mescolerà tutto insieme, e ci porrà poi del fior di farina, quanto formi una specie di pastarella da frittura, e maneggerà bene il tutto con la mano, lasciando così fino al momento di servire: allora rimaneggerà di nuovo, e li friggerà nello strutto con foco moderato, acciò si cuocino, e prendino un bel color d'oro; li porrà nel piatto *proprio* con salvietta sotto aspersi tutti di foglie di petrosemmolo fritto.

Antrè. *Cedrioli alla cittadina.* Prenderà quattro cedrioli mezzani, di quelli dritti, li scorzerà, ne toglierà l'amaro, e

li taglierà per lungo in quattro parti; ci toglierà la semenza, e li taglierà in grossi dadi; li porrà in casseruola, e li farà imbianchire un momento all'acqua bollente. Porrà in un'altra casseruola once sei di butiro, con una scalogna trita, quando sarà color d'oro, ci porrà li cedrioli ben sgocciolati, ci porrà del sale, e del pepe, e petrosemmolo trito, ci porrà un pezzo di una libbra di prosciutto, e farà soffriggere un poco; dipoi ci porrà once due di fior di farina; e ci porrà ancora poco meno di una caraffa di buon brodo, li farà bollire, e consumare a poca salsa: quando saranno cotti, leverà il prosciutto, e ci porrà un battuto di dieci torli d' ovi sciolti, con fiore di latte, o latte semplice, farà legare dolcemente, ed al momento di servire ci porrà un filetto d'aceto, e li servirà nel piatto *proprio.*

Entremets. *Crescioni alla crema.* Prenderà una competente quantità di crescioni, li netterà benissimo da quelle piccole radici, che sempre seguono li steli, e tutte le foglie cattive, e li laverà benissimo, quantunque sia un'erba d'acqua, e molto giovevole alla salute; li lesserà a tutta cottura nell' acqua bollente, li sgocciolerà, e quando son freddi li premerà assai forte con le mani, li triturerà assai fini, e li porrà in una casseruola con once sei di ottimo butiro, con del sale, del pepe, ed un pochino di raspatura di noce moscata, e li farà così fare in istufato con poco foco; quando saranno bene *incorporati*, ci porrà un poco di fior di farina, e poco meno di una caraffa di fior di latte, o pur latte, unito insieme con buon *sugo*, o *culi,* e ce lo bagnerà un poco per volta; farà bollire un quarto d'ora, e divenuti ben densi, e cremati li servirà nel piatto *proprio* con guarnizione di crostini fritti al butiro.

Antremè. *Vol-o-vent di sfoglio a diverse erbe.* Impasterà un rotolo di fior di farina, e farà la pasta di sfoglio tal quale com'è descritto nel capitolo V. delle paste §. III ed eseguirà precisamente il *vol-o-vent* formando il canestrino; se lo volesse fare con sugna, vedi il §. IV del detto capitolo: frattanto farà un ragù di piccoli funghi, piselli, carciofi in piccolissimi quartini, punte tenere di sparagi, filettini di tartufi, e di prosciutto, pochissimo trito di petrosemmolo, e farà tutto cuocere in buon brodo di sostanza; lo legherà con un poco di fior di farina, qualche torlo d' ovo fresco, un pezzettino di butiro, e farà addensare; quando *il vol-o-vent* sarà cotto, lo porrà nel piatto *proprio*, ed al momento di

servirlo porrà nel ruoto questo *entremets* di erbe, ci porrà il pezzo sopra per coverchio , e lo servirà.

Dolce. *Gelatina di Ananasse.* Terrà una buona ananassa sincera , e ben matura , la dividerà in fine fettine per traverso , la porrà in infusione per due ore dentro una piccola sorbettiera con acqua a sufficienza , un piccolo bicchiere di vino moscato , zucchero in pane spolverizzato , un poco d'acqua di cannella , con un poco di vainiglia pesta con zuccotto ; passerà quindi per una salvietta più volte bagnandola pria : quando il *sugo* sarà ben chiaro ci porrà once quattro , e più , di ottima e bionda colla di pesce , che la porrà in una piccola casseruola , quest' ultima porrà in un' altra grande con acqua bollendo, ed al bagno-mario farà liquefare la colla , e la mescolerà col *sugo* di ananassa : per conoscere se la colla fosse molto dura ne porrà un poco in una *formetta* , in una *barachiglia* di rame , la porrà sulla neve , e vedrà se è giusta di colla , o pur nò per regolare. Se è troppo dura ci porrà un'altro poco di *sugo* , che pria ne conserverà per questa ragione , se è debole di colla ce ne porrà dell' altra , e così avrà la gelatina nella sua giusta morbidezza : porrà dunque la composizione nella *forma* , o in una *stampa* qualunque , la porrà in neve , e la farà gelare ; nel doverla sformare la passerà sul vapore dell' acqua bollente, *ma appena*, che subito ubbidirà , la rivolterà nel piatto *proprio* con salvietta sotto , e così la servirà.

PARTE TERZA

DEL RIPOSTO.

CAPITOLO VII.

Lista della Rame, Stagno, ed altri oggetti, ed utensilj.

Due caldaje di diverso calibro; però il loro *fondo*, o *setto* non deve essere *concavo*, ma *piatto*, e propriamente dette *bastarde*.

Quattro polsonetti per sciroppare il zucchero, il primo della capienza di caraffe otto, e gli altri tre per metà uno appresso dell' altro in decadenza.

Quattro casseruole di rame, similmente come li polsonetti per la loro grandezza, e che sieno bene stagnate.

Due mescole di rame bucate per schiumare il zuccaro.

Quattro coccome di rame di diversa grandezza per far caffè, la prima di caraffe quattro, le altre sempre per metà, una appresso dell' altra.

Quattro cioccolattiere di rame, con manico di legno, due di esse col buco sul coverchio, con il corrispondente frollatojo per far la decozione di cioccolatto.

Un piccolo lambicco di rame di una decina di caraffe.

Due tortiere di rame, con li corrispondenti fornelli, detti a forno di campagna, perchè sono di quelli alti con il loro bordo.

Quattro *fogli* di rame, con manicetta di rame.

Una conga grande di rame.

Due passa-brodi di rame.

Un trombone di rame, col suo corrispondente tinello, ed armadio, così detto a *vento*.

Un mortajo di bronzo, col corrispondente pestello, della capienza di una caraffa di liquido, ed un' altro per metà.

Un mortajo di pietra bastantemente grande, ed un' altro per metá con li corrispondenti pestelli di legno.

Una caffettiera grande *di latta* con machinetta corrispondente per far decozione di caffè.

Due sorbettiere di stagno, con li loro corrispondenti tinelli, una di esse così detta *centenaria*, e l'altra per metà.

Otto sorbettiere, per *mantecare*, e conservare il sorbetto, di circa caraffe otto, con li loro corrispondenti tinelli, e cucchiaroni d'ottone, proporzionati per ciascuna sorbettiera.

Quattro sorbettiere, però, a forma di schiumoni, delle diverse formette di stagno di diverse figure, del maggior numero, che si potrà per la formazione dei gelati così detti alla *Francese;* come pure delle diverse forme dei così detti *stracchini*, cioè, di quelli *tondi*, di quelli in figura di *cedrati*, di quelli in figura di *spiga*, di quelli in figura di *cocciola*, di quelli in figura di *milinsana*, di quelli in figura di *portogallo* ec. ec. ec., come pure un pajo di dozzine di forme così dette *ricottelle*, per formare le ricottelle di cioccolatto.

Quattro *stufe* di rame stagnate, due più grandi, con li loro corrispondenti *tinacci* per conservarci li gelati.

Un trombone di stagno *a mano*, col suo coverchio, e tinello con manico, per gelare acqua.

Due, o più *passa-limoni*, sieno di rame, di ottone, o di latta.

Due coppini con manico lungo per prendere acqua, e per acque *granite*.

Quattro *conocchielle* di bosso per togliere il succo dagli agrumi.

Moltissime mescole di legno.

Battitori, o fascetti di vetiche, diversi, per montare le chiara d' ovi.

Setacci di diverso calibro, e quanti questi? non son mai soverchi.

Due piccoli setaccini, cioè, uno di pelle, forato minutissimo per passar zucchero, e gli altri di seta per crivellar cannella pesta.

Due stenderelli, ovvero laganatoj di legno.

Uno stenderello rigato per il suo rotondo, per delineare paste per dolci.

Una pietra col suo corrispondente laganatojo pur di pietra come quella, che si fa il cioccolatto, per *levigarci* e *mantecarci* le mandorle.

Quattro tinelli almeno come quelli per la vendemia per gelare le piccole forme dei gelati.

Due piccole grattugge con manicetta tutte di *latta* per raspare agrumi, e noce moscata.

Una fornacetta di lamina di ferro col suo bruscatojo simile per bruscar caffè, cacao, mandorle ec. ec.

Un molinello per macinar caffè.

Due palette di ferro.

Due morze a molle per prendere li carboni accesi.

Una graticola a maglia, o di ferro filato, o di ottone filato, con la manica di legno tornita, per asciugarvi sopra de' frutti sciroppati, delle castagne ec. con la sua corrispondente *leccarda* al disotto, per farci sgocciolare il giulebbe.

Le misure della caraffa, e mezza caraffa, di *latta*.

Due trincianti - due piccoli coltellini - due cavafrutti.

Una dozzina di *fusi* di bosso, per lavorare il zucchero torto, e colorito a fittucce.

Varj tromboncini di vetro, però che abbiano la bocca grande, da potervicisi granire, semate, limonee al momento *a mano*, con li loro corrispondenti sogheri.

Delle diverse caffettiere per riscaldar caffè.

Molte scudelle di terra, per farci le dose dei sorbetti, per battere il pane di spagna, e mirenghe.

Diversi bottoni di cristallo, per conservarci, sensi, spiriti, ogli ec. ec.

Un cucchiajo d'argento da pranzo, per prendere la dose della mirenga, e formarle, ed un altro più piccolo da caffè per l'oggetto medesimo.

Dodici almeno antesini di tela bianca di canape.

Due dozzine, di *mappine* sempre pronte.

Quattro mensaletti di canape ma più fino a *peparello*.

Una dozzina di tovaglioli, ovvero salvietti fini, ed una dozzina più ordinarj.

Sei asciugamano, ovvero tovaglie.

Tuttociò che ho descritto, può servire per la Casa di un Grande, o per qualunque altro, che oggi viver volesse *More Nobilium*, il quale avendo lasciata jeri l'altro, o la *Forbice*, o la *mezza canna*, o altro *mestiere*, che volesse in grazia del Cielo assimilarsi a quelli Infelici, che una volta vivevano con quel *More Nobilium*, e che essi erano li loro sottoposti, per quel tale *Ordine Gerarchico*, e che avendoli rasa la cute sulla carne, come fa l' *Eruà* che cacciando il

materiale dai visceri, rade, scarnisce tutti gl'intestini, e li lascia come un picciol velo, che ad ogni qualunque urto la macchina umana ribalza, quella, che l'Ente Supremo propriamente manufatturò, che oggi vedesi il *Bersaglio* della sorte esposta a quella maldicente critica, sola conseguenza delle sciagure ed indrighi del proprio simile, or questi denudando un Tempio. e rivestendone un'altro basato però sull'arene cerca estollersi alla sublimità, percui fra le cose, ha di bisogno una elegante Cucina, col suo corrispondente Riposto, che per quanto può riguardare il giornaliero Ordinario, lo può benissimo sostenere, per quanto da me debolmente, ed in succinto suggerir posso, come anche per qualche piccolo divertimento, non già mai per dare una *Festa*, perchè allora tutto è pochissimo.

Delle diverse cotture del zucchero. e suo uso, delle quali ciascuna ce l'ha.

Per ogni libbra di zucchero, vi bisogna mezza caraffa d'acqua, che porrà nel *polsonetto proprio* cioè da *riposto*, oppure casseruola; ci frollerà due chiara d' ovi, e quando si sarà elevata la schiuma sull' acqua, ci mescolerà il zucchero, e porrà il *polsonetto* sulla fornella, badando, che il foco non sia molto forte, perchè diversamente con la forza maggiore del bollimento, precocemente, anderebbe tutto *via:* quando vedrà, che la schiuma, quasi fremendo si riunisce, e si stacca dal bordo del *polsonetto*, con cucchiaja bucata la toglierà, versandola in un passa-brodo, con vase al di sotto perchè ne sgoccioli del brodo zuccarino, che rimetterà, per non perderlo, continuando a schiumare. E seguita questa prima operazione, verrà alla precisione dei diversi gradi di *cottura* del giulebbe, stabiliti da me in numero dieci, con termini francesi, cioè, Il... il primo lo denomino il *piccolo lissè*, e questo punto lo conoscerà toccandolo appena con la punta di un dito destramente, e quindi toccandolo con l'altro, e poi riaprendolo formi un sottil filo, che si spezza — *Questo l'è buono per fare qualunque crema.*

Il secondo punto di *cottura* lo chiamo il *grande lissè,* e questo si conosce, che continuandone il bollimento; ripeterà il saggio medesimo, e quel filo non si rompe così facilmente — *Questo l'è ottimo per fare rosolj meno cremati.*

Il terzo punto, cioè, passando la gradazione di un *bollo*

dippiù chiamasi da me il *piccolo perlè*, conoscendolo, perchè bollendo, forma delle grosse perle — *Questo è buono pel lavorio di qualunque sorbetto.*

Il quarto punto chiamasi da me il grande *perlèe*, che bollendo si formano nel *polsonetto* delle piccole perle rotonde, ed elevate — *Questo l' è proprio per fare il sorbetto di amarene, perchè essendo questa qualità di sorbetto molto più aspro, ed il bollimento maggiore di questo giulebbe gli darà dolcezza maggiore; potendosi adoperare ancora per li rosolj molto cremati.*

Il quinto punto è stato da me denominato la *piccola*, e *grande queve de cochon*, che lo conoscerà perchè bollendo il zuccaro, e prendendolo con la mescola, e quindi lasciandolo cadere nel *polsonetto* si forma attaccato alla mescola medesima, come una *coda* — *Questo giulebbe è adatto per farci confettare de'marroni ovvero castagne.*

Il sesto punto è il *soufflè*, il quale succede, che continuando a bollire, osserverà, che immergendo la schiumarola nel giulebbe, e soffiando a traverso dei buchi, ne vedrà uscire delle scintille di zuccaro — *Questo giulebbe può conservarsi, o nei vasi di fajenza o nelle bottiglie di cristallo, per potersene servire al momento, e portarlo a maggior consistenza ove il bisogno lo richiedesse.*

Il settimo punto di sua *cottura* vien denominato da me la *grande plume,* che lo conoscerà, come il precedente, con la varietà, che le scintille debbono essere più forti, cioè, che immergendo la schiumarola nel giulebbe, e battendola con la mano, n'escano delle lunghe scintille (1) le quali riunendosi insieme, e soffiandole si forma in aria come un *piomazzo. Questo è ottimo per lavorare la pignolata, come appresso vedrà.*

L'ottavo punto l'ho denominato il *piccolo*, e *grande boulet*, e questo lo conoscerà, che facendo sempre bollire il giulebbe, ma dolcemente, che secondo la stretta *teoria* sarebbe di bagnare due dita nell'acqua fresca, che terrà sempre pronta, e precocissimamente le immergerà nel giuleb-

(1) Scintille s'intende con filo più forte, o meno forte, più lungo, o meno, e ciò deriva dalla cottura maggiore del zucchero, che gradatamente passa da un punto all'altro, purchè il bollimento sia sempre uguale, senza mai *alterare* il foco.

be, come con uguale velocità le bagnerà così nell'acqua fresca, e rimanendo alle dita il zucchero, che v'è rimasto attaccato, che raffreddandosi, si farà come una pasta molle: questo è il mezzo in teorica, per conoscere il punto di questo ottavo punto *di cottura*; ma ciò sarebbe laddove io mi fossi determinato di parlare a delle persone dell' arte, *che non ho neppur sognato*; ma presentare questi pochi esperimenti a miei cari amici dilettanti di Gastronomia; a quali trovo necessario che proponga un' altro mezzo come poterlo conoscere similmente, e con più comoda diversità, assicurando, che mi spiacerebbe oh quanto, se qualcuno de' miei allievi gli venisse del danno, perchè io non gli suggerisca bene tutto ciò, che diversamente potrebbesi fare, oltre a che ne intendo bene ricevere io qualche bestemmia; sicchè torniamo in *cadenza;* per non brugiarsi le dita farà cadere in un piattino *asciugato* delle stille del giulebbe anzidetto, e dopo che si sarà raffreddato, lo maneggerà con le dita, e vedrà che si ridurrà come una pasta molle, e laddove non vi fusse giunto ancora, ci farà dare qualche altro bollo, e vedrà il punto descritto — *Questo è il vero punto di cottura per fare le mirenghe di riposto*, *come al suo luogo si vedrà.*

Il nono punto di cottura l' ho denominato *cassè* e lo conoscerà nel medesimo modo, cioè, facendone il saggio diversamente, perchè continuando il bollimento, acquista il giulebbe maggior consistenza, sicchè immergendo velocemente la schiumarola nel giulebbe, e con eguale precocità la tufferà nell' acqua fresca, da dove la ritirerà subito, e tastando le dita su di essa, toccando quella patina di zucchero, vedrà che quella si *france* facilmente, come se fusse un sottilissimo ghiaccio — *Questo punto di cottura è ottimo per ravvolgerci le mandorle, e formare de' diversi lavori di croccande.*

Il decimo finalmente, è l'ultimo punto di cottura (almeno secondo me) ch' è il *caramel* poco diverso dal precedente, prevenendo, che volendo il *caramel oscuro;* allora bisogna far bollire soltanto il zucchero con acqua a gran foco, badando però, che il bollo non salda fuori del *polsonetto*, altrimenti tutto si perderà, e ciò, finchè sia giunto quel grado di colore, che si desidera. Per il *caramel chiaro* che farà come gli altri, lo conoscerà, facendone cadere un poco in un piattino *fresco*, anzi *raffreddato*, e vedrà se si

è formato come una *caramella. Questo punto di cottura, che è il più forte, potrà servirsene per fare il zucchero tirato con colori in tante fittuccine storcigliate, dandoci però un' altro punto di cottura a piccolissimo foco, senza mai rimenarlo sul foco medesimo, altrimenti diverrà il zucchero nel suo primiero.*

Volendo dunque eseguire il zucchero torto, per farne libbre tre di diversi colori, ce ne bisogna un rotolo, e mezzo, che lo farà in giulebbe come sopra; e quando l' avrà tirato all' ultimo descritto punto di *cottura*, potrà lavorare il zucchero filato nel modo seguente:

Farà sulla tavola di marmo una *verniciata* d' oglio, o di mandorle, o nocelle, purchè però non abbia cattivo odore, come spesse volte avviene, e sopra verserà il detto zucchero: raffreddato che sarà, ma non molto, da potersi maneggiare da un *Dilettante* onde non scottarsi, ci porrà quel senso che le piacerà, ed il colore, e lo mescolerà tal quale come più volte avrà veduto lavorare li così detti *franfellicchi*; maneggiando dunque questa pasta con il senso, ed il colore, e quando sarà giunto precisamente al colore *argentino*, l' è propriamente il punto da poterne lavorare le fittuccine. Avvolgerà la pasta anzidetta in un *fuso* lungo di bosso, giusta la lista degli utensilì pel *Riposto*; questo *fuso* lo farà tenere ad un' altra persona, altrimenti facendo, le mancherà il tempo, ed allora il zucchero s' indurirà, e nulla potrà far più: le fittuccine le farà come più le piacerà, oppure potrà formarne delle nocchette, delle lettere ec. ec. Queste ultime poi potrà eseguirle più facilmente quando avrà acquistato maggior pratica.

AVVERTIMENTO.

Se per caso qualche volta avrà mancato ai gradi di *cottura*, per quelli lavori che vorrà fare, perchè forse si sarà alienato, dirigendo il pensiere altrove, o brontolando con qualche Signorina, oppur *Fantesca* che il cuor più del giulebbe l' *interessava;* allora con un poco di pazienza, porrà nel *polsonetto* un pochino d' acqua fresca, e facendo *ribollire* il giulebbe lo riporterà a quel punto, che si era determinato eseguire; purchè però non si fusse attaccato nel fondo del *polsonetto*, e che per conseguenza avrà già preso qualche cattivo gusto; in questo caso mio caro;

punto, *e da capo*, e pagherà così il fio della sua *galante* ed amorosa alienazione.

Nel caso si sgomentasse, che il bollimento del zucchero sia molto forte, e che uscisse dall' orlo del *polsonetto*, o per causa di foco avanzato, o che non avesse saputo adattare il *polsonetto* o *casseruola* proporzionata, ci porrà subito due stille di latte, oppure un pochino di cera bianca, quanto la testa di uno spillone, che all' istante vedrà tutto rimesso.

CAPITOLO VIII.

Delle diverse bevande, come Caffè—Latte e Caffè—Cioccolatto — Tè — Poncio caldo ec. ec.

§. I.

Del caffè.

Per fare la bella bevanda del caffè è necessario conoscere l' ottimo caffè di *Levante*, che è il migliore, vi è quello della *Martinicca*, vi è quello detto di *Moka* ec. Il caffè dev' èssere di piccola grana, e certe volte vi sono delle *partite*, che li granelli del caffè son chiusi, ed allora l' è più ottimo, il suo colore dev' essere *verdastro* e di buon' odore, che per conoscere poi questo difetto, mi è riuscito sempre, con prenderne un pugno tenerlo ben stretto, darci un forte soffio, aprire la mano, ed odorare il caffè, che subito vedrà, se varia il suo odore: ritenuto che sarà buono, lo *fregherà* con panno-lino facendoci andar via tutta la polvere, che sempre ce n' è, lo porrà nel *tamburretto proprio* e lo bruscherà di bel color *castagno*, comunemente detto *carmelitano*, e fatto raffreddare un poco, lo macinerà, facendone la bevanda nel seguente modo.

Porrà in una *Coccoma* dodici tazze d' acqua, quando bolle ci tufferà once quattro del macinato caffè, e con mescola *adattata* lo rivolterà, facendolo cadere giù nel fondo della *coccoma*, che con molta diligenza la terrà sul foco, onde il bollimento risalga sull' orlo; e quando vedrà, che il bollimento è formato in piccole perle, allora l' è il suo *punto di cottura*; lo toglierà dal foco, ci porrà mezza tazza d' acqua fresca, per farlo rassettare: lo passerà quindi in una *caffettiera*, lo riscalderà, ma badi di non farlo ribollire, perchè perderebbe la sua forza, ed il gusto, e lo servirà.

Questa bevanda potrà eseguirla diversamente ancora, cioè, col *meccanismo* della *machinetta* senza farlo bollire, ma in vece, porrà nella *machinetta* la polvere del caffè, sopra ci verserà l' acqua bollente, e questa distillerà nella sottoposta cafettiera estraendo così tutta la forza, e terminata la sua distillazione lo riscalderà di nuovo, e lo servirà. Non posso tralasciare di dire, che con questo mezzo potrà farne poche tazze, se pure si trovasse una *machinetta* espressamente, oppure occuparci molto tempo con una piccola *machinetta*; farà dunque come meglio crederà, e potrà.

§. II.

Del latte, e caffè.

Taluni amano questa mischiata bevanda, e l' attenzione da praticarsi l'è, di passare il latte per un setaccino *proprio*, rircaldarlo, e non bollire, e quindi servirlo, o semplice, o con il caffè fatto in decozione come sopra.

§. III.

Del Cioccolatto.

Per fare una ottima tazza di cioccolatto, porrà nella *propria cioccolattiera* una tazza e mezzo d'acqua, ed un' oncia, e mezzo di ottima cioccolata, quando si sarà liquefatta, porrà nella cioccolattiera il *frollatojo*, e principierà a *frollare*, onde si cuocesse, e spumi; e per conoscere quando sia perfezionata, col *frollatojo* medesimo ne farà cadere delle stille in un piattino, che facendole *strisciare* vedrà se ha acquistato un bel colore oscuro, e denso, in contrario continuerà di far bollire, ma dolcemente. Portato al suo punto di *cottura*, che *frollando* divenghi quasi tutta schiumosa, ne riempirà la tazza ma poco per volta *frollando* sempre, con rimettere la cioccolattiera sul foco: riempirà la tazza a varie riprese oltrepassando il suo limite, perchè se avrà fatta la decozione ben stretta, e molto fatigata, col *frollatojo*, la schiuma che si eleverà si reggerà, e sarà questo il preciso segno della sua *bontà*. Se piace, che questa schiuma, si formasse come una *patina* uno *intonaco*, *roventerà* la paletta la passerà sospesa sopra la schiuma, che quella con la forza maggiore di calorico si addenserà, e così formerà quella *patina*.

§. IV.

Del Tè.

Questa l'è una graziosa bevanda, specialmente per la rigida stagione, per chi piace, per la quale vi necessita moltissima attenzione, cioè, dell'acquisto del Tè, che dev'essere di bel color verde, e le foglie piccole, ed allora è del perfetto, e di molta forza sostanziosa; quando poi il colore è smajato, e le foglie sono grandi allora è di poca forza, ed il prezzo l'è minore. Farà l'acqua bollente, porrà mezzo cucchiajo di Tè in un piccolo PASSALIMONE; *ma espressamente, che ordinariamente per l'oggetto sono d'argento:* adatterà quest' ultimo sopra la tazza detta *Tetiera* perchè sono di quelle tazze grandi quasi come *Brodiere*, ci verserà l'acqua bollente, che immantinente estrarrà tutta la forza, ci porrà del zucchero in pane, e beverà questa gradita bevanda. Dovendo servire il Tè per molte persone, farà allora questa *estrazione* in grande, e servirà la decozione nella *Caffettiera* grande denominata *Tettiera.*

§. V.

Del Poncio Caldo.

Questa l'è pure un' ottima bevanda per l'inverno, che mantiene il sudore, e preserva d'inciampare momentaneamente in un costipo.

Porrà in un bicchiere da vino per tavola, del zucchero in pane, una corteccia *sottile* di limone, ed il succo della sua metà; ci porrà due, o tre prese di ottimo rum, secondo più o meno il gusto, e quindi ci verserà dell'acqua bollente, mescolerà bene, ne toglierà la corteccia, e sarà pur questa una eccellente pozione.

CAPITOLO IX.

Dei diversi dolci di Riposto.

§. I.

Del Pan di Spagna.

Batterà alla fiocca dieci chiara d'ovi freschi, e quando saranno divenute ben schiumose, e che il battitore reggesi ritto in piedi nel mezzo della schiuma, allora non batterà più, per essersi assorbito tutto l'umido, e la schiuma ben *ferma*: batterà separatamente quattordici torli d'ovi freschi, li mescolerà nella fiocca, e li medesimerà bene; ci porrà una libbra di zuccaro *fiorettato*, ed una libbra di amido *setacciato e fiorettato* (quì debbo dare un avvertimento, che se gli sembra essere gli ovi un poco più grandi ci porrà tutta la libbra di amido, se poi fossero più piccoli, userà un poco di economìa, per la ragione del maggiore, o minor fluido degli ovi anzidetti). Fatta la dose formerà dei cassettoni di carta, ci porrà la dose, ma fino alla metà; porrà li cassettoni in un ruoto, e li farà cuocere, o nel forno, o sotto al fornello, però con foco (1) *vivo*, ma *temperato*; quando sarà ben gonfio, e cotto, lo farà raffreddare nella carta medesima, e poi diligentemente la toglierà, ed avrà così fatto il pan di Spagna.

---

(1) *Vivo* ma *temperato*. Mi credo nel dovere apporre questa *nota* per la certa osservazione critica, che mi si vuol fare dicendo, l'è in una perfetta contradizione, con aver detto con foco vivo, ma temperato, ciò come s'intende mio caro sig. Autore? con la solita pazienza, che non sempre l'ho, umilmente sommetto la risposta. Se bene avesse letto, ed interpetrato, che vi è quel *ma* tra mezzo, al *vivo*, e *temperato*, ciò s'intende, che la parola *vivo*, il foco dev'essere sempre *acceso*, *temperato* che non dev'esser molto, e continuando a riflettere, osserverà, che le parole *vivo*, ma *temperato* sono immediatamente al mezzo del fornello, mentre questo ha bisogno di regolarizzarsi, che non già il forno, il quale ha per quel tale oggetto eguale grado di calorico: spero che mi avrà capito, sì, o nò? in contrario....

§. II.

Biscottini ordinarj.

Batterà alla fiocca otto chiara d'ovi, e poi li torli, che unirà insieme, ci mescolerà due libbre di zucchero finissimo *fiorettato*, ci porrà della corteccia finissima di cedro triturata, e diligentemente ci porrà una libbra di amido *fiorettato*, che pur benissimo rivolgerà, e mescolerà sempre da un *lato*. Fatta questa composizione, la porrà nelle formette, o di latta, o di carta bene verniciate di butiro, e sopra ci farà una polverata di zucchero; per queste formette si regolerà come il pane di Spagna, col non empirle tutte; le farà cuocere per una mezz'ora nel forno, *temperato*, e quando saranno coloriti, li caverà dal forno, e quasi raffreddati li sformerà.

§. III.

Biscottini di confetture.

Pesterà nel mortajo once quattro di cedro candito, con pochi fiori di melarancio ancor canditi; ci unirà due cucchiaj di marmellata di percoche, tre once di zucchero fino, quattro torli d'ovi freschi, mescolerà tutto, e passerà per la *stamigna* che fortemente premerà con mescola di legno: a questo estratto ci unirà quattro chiara di ovi battuti in fiocca: distenderà in una tortiera un foglio di carta, su della quale, ci adatterà tanti cucchiaj di quella composizione: li polverizzerà con zucchero *fiorettato*, e li farà cuocere dolcemente al forno.

§. IV.

Biscottini di mandorle dolci.

Pesterà ben fino once quattro di mandorle pria spellate, con un pochino di zucchero, purchè non diano oglio; ridotte che l'avrà in pasta, ci unirà once quattro di zucchero *fiorettato*, un'oncia di fior di farina, e tre torli d'ovi freschi; batterà tutto insieme per un quarto d'ora; dipoi batterà alla fiocca quattro chiara d'ovi, e giunta questa com-

posizione alla perfezione, la mescolerà con la precedente: farà quindi delle formette di carta, o quelle di latta, che vernicerà di butiro, ed in esse porrà la dose anzidetta; le porrà nei ruoti, e dolcemente farà cuocere al forno coprendole di zuccaro *polverizzato*, e quando saranno ben coloriti, potrà sformarli ancora caldi.

§. V.

Biscottini di pistacchi.

Spellerà once tre di pistacchi con l'acqua bollente similmente come le mandorle, l'asciugherà, e li pesterà benissimo con un'oncia, e mezzo di cedro sciroppato, ed un pochino di raspatura di cedro verde; bagnerà questa pasta più volte con la schiuma di una chiara d'ovo battuta alla fiocca: porrà questa composizione in una scudella, ci mescolerà once tre, e mezzo di finissimo zucchero, e due torli d'ovi freschi, battendo tutto insieme con una mescola, fintanto sia tutto medesimato: batterà alla fiocca sei chiara d'ovi, e ci unirà un cucchiarino di fior di farina, e mescolerà tutto insieme con la precedente composizione: farà delle formette di carta in dove porrà la dose; oppure sopra de' fogli di carta bianca che la distribuirà in varj punti, formandone diversi biscottini; li polverizzerà di zuccaro, facendoli cuocere ad un forno *lento*.

§. VI.

Spumette di cioccolatto.

Batterà benissimo sei torli d'ovi freschi, ci unirà un'oncia, e mezzo di ottima cioccolata polverizzata, con once sei di zucchero ancor *fiorettato*, e batterà tutto insieme per un terzo d'ora; dipoi batterà alla fiocca le sei chiara degli ovi, mescolando la schiuma alla composizione precedente: quando sarà tutto bene *incorporato*, ci mescolerà a poco, a poco, once sei di amido *fiorettato*: distenderà in un ruoto un foglio di carta, e sopra ci porrà di quella dose, che la prenderà con un cucchiajo, riponendolo in tanti punti della carta, oppure potrà fare tante piccole tonde formette di carta medesima, che vernicerà appena con butiro liquefatto; ci porrà la descritta composizione non riempiendole

perfettamente, ci farà una polverata di zuccaro, e le farà cuocere, o ad un lento *forno*, o similmente sotto al fornello.

§. VII.

Ginetti.

Impasterà una libbra di fior di farina con once quattro di zuccaro fino, due once di liquefatto butiro, con tanti rossi d'ovi freschi, per quanto siano bastanti a fare una pasta *soda*, che farà fermentare per due ore ravvolgendola in panno-lino. Formerà li ginetti come tarallini, l'accomoderà in tortiera, e li farà cuocere *lentamente* nel forno: frattanto farà il giulebbe con una libbra di zuccaro al punto dell'ottava *cottura* che ho chiamato *boulet*; in esso ravvolgerà li ginetti con senso della raspatura di cedro, o limone; li porrà quindi tutti bene verniciati del giulebbe in tortiera; li riporrà nel medesimo forno aperto, facendoli asciugare, e così saran fatti.

§. VIII.

Raffioletti.

Batterà alla fiocca sei chiara d'ovi, ci mescolerà once sei di zuccaro *fiorettato*, once due di amido pur *fiorettato*, dipoi ci porrà li sei torli d'ovi ben battuti, e mescolerà tutto benissimo. Porrà un foglio di carta dentro un ruoto, sopra della carta ci porrà la composizione, che la prenderà con un cucchiajo d'argento, e la porrà sulla carta formando sù di essa tanti piccoli raffioletti, che farà cuocere ad un forno alquanto *temperato*. Cotti che saranno, *li naspre-rà* interamente col giulebbe, che farà secondo il nono punto di *cottura* da me chiamato *cassè*, che facendolo alquanto raffreddare, e battendolo bene con mescola di legno, onde s'imbianchisca; allora con un piccolo pennellino, *vernicerà*, ovvero *nasprerà* li raffioletti, li porrà sopra di altra carta, e li farà asciugare nel forno aperto.

Questi medesimi raffioletti, li potrà presentare così semplici, che ripieni con qualche marmellata raddoppiandoli, e quindi li vernicerà col naspro come di sopra, facendoli sempre asciugare nel forno aperto.

§. IX.

Mostaccioletti.

Impasterà benissimo con acqua fresca, una libbra di fior di farina, un' altra di zucchero *grasso*, una quarta d' oncia di ottima cannella polverizzata, un pochino di polvere di garofani, due once di mandorle bruscate, ed un tantino di pepe; fatigherà questa pasta, e la farà *soda*, *ferma*; la porrà in un panno-lino, e la farà riposare per ore ventiquattro; dipoi ne formerà tanti mostaccioletti, li porrà nei ruoti, e li farà cuocere al forno, e dopo cotti li vernicerà, o col naspro di cannella, o cioccolata, e quindi li farà asciugare nel forno aperto.

N. B. Pel naspro di cannella farà il giulebbe stretto come il *cassè*, cioè, al punto nono di *cottura*, però lo farà con once sedici di zucchero, mescolandoci mezz' oncia di ottima polvere di cannella, e per quello di cioccolatto, ce ne porrà once otto, che sia ottima, e ben pesta.

§. X.

Pignolata.

Farà una libbra di zucchero in giulebbe cotto al nono punto, cioè, il *cassè*; ci mescolerà quindi mezza libbra di bianchi, ed ottimi pignoli, con un pochino d' acqua di cannella, e poco *succo* di limone, ma fresco, li rivolgerà bene, e quando saranno bene uniti; farà sul pancone un pavimento d' ostia bianca, e su di essa verserà con un cucchiajo, tanta quantità di dose, che formerà le pignolate di una regolare grandezza; le farà assodare per poi servirsene, togliendone tutta la dissuguaglianza dell' ostia.

§. XI.

Mirenghe.

Batterà sedici chiara d' ovi in fiocca, e quindi ci mescolerà tiepidissimo, ma *filando* il giulebbe fatto con trentatre once di zucchero doppio raffinato portandolo all' ottavo punto di *cottura* denominato da me al grande *boulet*;

mescolerà dunque rivoltando sempre con forza, finchè sarà bene elevata la pasta; ci rasperà un tantino della corteccia di cedro, o limone, ma freschi; oppure ci porrà delle stille di oglio di cannella, o di rose, o di vainiglia ec.

Dopo che avrà dato il senso alla dose, rivolgendola bene, ma sempre da un *lato* però, altrimenti servendomi del termine *proprio*, si *corromperebbe*: preparerà dei fogli di carta su de' quali farà cadere tanti cucchiaj di quella dose, o dei grandi, o dei piccioli, secondo le bisogneranno le mirenghe; le farà *assodare*, o nel forno *lentissimo*, o sotto al fornello, che forse verranno migliori: quando saranno cotte, rivolgerà con molta diligenza la carta sopra di un'altra, per far distaccare le mirenghe, e quindi riunendole in coppia le formerà come ovi.

Di questa pasta potrà servirsene ancora per verniciare pasticcetti, torte, gattò ec.

CAPITOLO X.

Delle Marmellate.

§. I.

Di Amarene.

Toglierà li sterpi, ed i nocciuoli ad un rotolo di pronte amarene, le porrà in una casseruola, polsonetto, o caldaja, secondo la quantità, ci mescolerà once sedici di zucchero *grasso*, badando, che non sia arenoso, le farà cuocere rivoltandole spesso con mescola di legno, e quando si sono ben ristrette, e consumato tutto l' umido, le conserverà nei vasi di terra *stagnati*, ovvero *impetenati*.

§. II.

Di Percoche.

Per ogni rotolo di pronte percoche, che scorzerà, e le ridurrà in picolissimi filettini le farà cuocere come sopra, però con una libbra di zuccaro.

Potrà similmente fare la marmellata di pere, di prugne, di ciriegie, ec.

Laddove le piacesse tutte queste marmellate passarle pel setaccio saranno pur ottime, però, prima di portarle alla precisa cottura le passerà per setaccio; farà restringere novellamente sul foco, ma *moderato*, e le porrà, o nei così detti *barattoli*, oppure nei piatti di cristallo, per poterne fare dei complimenti.

§. III.

Marmellata di Cotogni, ovvero la così detta Cotognata.

Farà cuocere li cotogni interi in acqua, e divenuti *morbidi*, li farà raffreddare nell' acqua fresca: dipoi li dividerà in quarti, li scorzerà, e ne toglierà li semi con tutto quel *duro*; li pesterà, e li passerà per setaccio; porrà l' estratto in un vase di rame, sia casseruola, polsonetto, o caldaja, facendo divenir consistente sul foco la marmellata rivolgendola sempre: fatta questa operazione, *controllerà* il peso de' già scotti cotogni, e prenderà altrettanto di zucchero, che lo sciropperà al sesto punto di *cottura* da me chiamato *soufflè*; ci mescolerà quindi la marmellata, e la scioglierà benissimo, perchè li cotogni son più clutinosi degli altri frutti; ed è perciò, che lo giulebbe, che si ci deve adoperare dev' essere di maggior consistenza, necessitandoci somma attenzione nel medesimar bene le due materie: dopo dunque di averle bene unite; farà restringere sul foco, ma dolcemente, perchè diversamente si attacca subito al fondo, e portato al punto di marmellata, la porrà o nei piatti di cristallo *espressi*, o nei *barattoli*, oppure in altro vase, ma largo, perchè dopo che la *marmellata* ovvero *cotognata* siasi raffreddata, ed indurita la potrà tagliare in quelli pezzi, e forme che più vorrà.

§. IV.

Confettura di prugne sane.

Prenderà un centinajo di belle pronte prugne le così dette *pappacone*; le farà imbianchire nell' acqua bollente, e quando saranno *morbide* sotto le dita, le ritirerà in acqua fresca, e diligentemente le spellerà. Farà il giulebbe di rotoli tre di zucchero, al punto settimo di *cottura* da

me chiamato della piccola, e grande *plume*, e giunto che sarà a tal punto, accomoderà le prugne ad una, ad una in un *polsonetto*. perchè non si guastino, ed intiepidito che sarà il giulebbe, lo verserà di sopra, facendoci dare pochissimi altri bolli. Eseguito così precisamente, porrà le prugne in un vase di terra diunito al giulebbe: il giorno seguente osserverà, che le prugne han tramandato molto umido, e vedrà, che sul vase sembra come se versato si ci fosse dell' acqua; allora, ripeto, praticar dovrà maggiore attenzione, perchè diversamente facendo schiaccerebbe le prugne, e qual sarà poi il risultato del suo incomodo? Le toglierà dunque dal giulebbe, e le farà sgocciolare in un setaccio non facendo affatto perdere, quello giulebbe, che ne sgocciolerà, lo rimetterà nel *polsonetto* medesimo con l' altro; farà novellamente bollire, ma dolcemente il giulebbe ridetto, seguitandolo a schiumare, riportandolo dibelnuovo al medesimo punto di *cottura*, e quando si sarà per metà raffreddato, accomoderà novellamente le prugne nel vase di terra, e ci verserà il giulebbe, ripetendo simile operazione per cinque, o sei giorni, fintanto che vedrà, che le prugne non han dato più umido, e son rimaste tal quale come il primo giorno; però quando avrà ciò osservato è necessario far dare pochissimi altri bolli alle prugne assieme col giulebbe per poterle conservare in composta ben chiuse (*ma dopo raffreddate*) per un' anno intero.

§. V.

Confetture di albicocche, percoche, pere intere, e per mettà.

Per tutti questi frutti, praticherà tutto ciò che ho descritto quanto per le prugne.

§ VI.

Confettura di castagne.

Prenderà numero cento castagne, le più grandi, e pronte, le scorzerà diligentemente con un coltellino, e le farà bollire in acqua, badando, che non si frantumino, e quando saranno cotte, ma pronte, e potendole maneg-

giare, ci toglierà la seconda pellicola, ed a misura, che le *pelerà*, le porrà in acqua fresca per lavarle, e quindi le porrà in un largo setaccio, per farle bene sgocciolare, ed asciugare; frattanto farà il giulebbe come per le prugne, e quanto per quelle ho detto.

Volendole poi *granite* ovvero *asciutte*, farà nel seguente modo. Dopo che le castagne saranno state, cinque in sei giorni, dopo le precedenti operazioni in zucchero *seu* giulebbe a *confettarsi*, e che si saranno bene impregnate; allora ne prenderà quelle che l' abbisognano con un cucchiajo bucato, e le porrà in un piatto bene sgocciolate; dipoi porrà in un *proporzionato polsonetto* un poco di quello stesso giulebbe, oppur volendo, ne farà dell'altro, dovendo badare, che le altre castagne restino ben coverte di giulebbe: restringerà dunque, o quello già fatto, o il nuovo, portandolo al punto della nona *cottura* da me chiamato *cassè*, e questo le servirà per *nasprare* o *verniciare* li marroni, ovvero castagne: ridotto in tal modo il giulebbe, lo farà raffreddare per metà, ci porrà le castagne, e con una mescola di legno da riposto, non dovendo essere la paletta molto ampia, cioè, stretta, perchè diversamente, non si faciliterà l' operazione: terrà dunque la mescola con la mano destra, e *stropiccerà* il giulebbe nel lato del *polsonetto*, e con l' altra mano terrà ben forte il *manico* dello stesso, e così facendo, il zuccaro si bianchirà, e si rende spumoso, ed in quella piccola bianca spuma ci ravvolgerà una per volta le castagne, che le prenderà con una forchetta, e così ad una ad una le adatterà sopra la gratticola di ferro filato, con *leccarda* sotto, e raffreddatosi il zucchero, rimarranno le castagne ingranite e se ne servirà.

Con questo medesimo metodo, potrà fare tutti gli altri frutti sciroppati sani, che li necessiteranno asciutti.

§. VII.

Confettura di mellone di pane in pezzetti, ed in conserva.

Prenderà dei melloni detti di pane, ma di quelli bianchi *zuccherini*, potendoli saggiar prima, e che non siano perfettamente maturi; li fetterà per lungo, ne toglierà il se-

me, e sottilmente li scorzerà; li dividerà in giusti pezzetti, e propriamente a mostaccioletti, regolandosi per la proporzione, tanto pel numero, che per lo giulebbe, come ho detto per le prugne, con la sola diversità, che questi pezzetti non li dovrà lessare in acqua, ma bensì in uno giulebbe *leggiero*, come sarebbe quello della seconda *cottura*, che ho denominato il grande *lissè*, e fatta questa prima operazione restringerà il solo giulebbe come per le prugne, e farà il dippiù come per quelle.

Laddove le piacesse fare la conserva di mellone, allora ridurrà questo frutto in piccolissimi pezzettini, come le percoche, e per ogni rotolo di mellone scorzato, ci porrà una libbra di zuccaro di quello detto *grasso*, praticando l'operazione medesima, come per quella delle percoche.

CAPITOLO XI.

De' Rosoli.

§. I.

Rosolio di Maraschino.

Porrà in una bottiglia di cristallo, oppure in un pirettino di vetro, una libbra di ottimo spirito di vino, ci porrà once quattro d'amarene fresche, oppure once due delle secche, ed un quartino di una polposa bacchetta di vainiglia, e terrà infusione per due giorni; farà quindi lo sciroppo con once sedici di zucchero, e mezza caraffa d'acqua, lo schiumerà bene, e lo porterà al terzo punto di *cottura* da me chiamato il piccolo *perlée* vedi il capitolo proprio; e fatto che sarà tiepido, lo mescolerà con lo spirito, togliendone pria l'amarene, e la vainiglia; lo farà bene medesimare: lo passerà col mezzo, o del coppo di carta *floscia*, o con quello della bombace non lavorata, prendendone un poco di quest'ultima, la porrà nell'imbuto di vetro, otturando l'estremità della coppa, non molto stretto; ci porrà dell'acqua, perchè la bombace s'impregni della stessa, e la farà tutta passare; dipoi ci porrà il rosolio, e lo farà distillare in una bottiglia, badando che distilli *gocciolando*, e non già *filando* perchè così non potrà riuscir chiarissimo.

Volendo un rosolio del tutto cremato, invece di once sedici di zucchero, ne sciropperà trentadue, con meno di una caraffa d'acqua, portandolo sempre al terzo punto di *cottura* cioè, al piccolo *perlèe*; e ciò le sarà di norma per qualunque rosolio, che volesse del tutto cremato.

§. II.

Rosolio di mandorle amare.

Spellerà con l'acqua bollente once due di mandorle amare, le asciugherà, le dividerà per metà, e per ore 24 le terrà in una libbra di spirito di vino; sciropperà once sedici di zucchero al medesimo punto come sopra, e farà lo stesso, con la medesima regola, se meno, o più cremato ec.ec.

§. III.

Rosolio di caffè colorito.

Bruscherà once due di ottimo caffè, lo macinerà, e ne farà una decozione non più di due *buone* tazze; quando sarà *posato*, e ben *chiarito*, che se lo facesse con la *machinetta*, sarebbe meglio: sciropperà due libbre di zucchero con mezza caraffa d'acqua, e sempre lo porterà al terzo punto di *cottura*, cioè, al piccolo *perlèe*; e quando sarà tutto raffreddato, lo mescerà con una libbra di spirito di vino perfettissimo, regolandosi però, che se di quest'ultimo ce ne volesse un pochino dippiù ce lo porrà, 'avendoci posto le due tazze di decozione di caffè, ed once otto dippiù di zucchero, bisognandoci questo dippiù per raddolcire il caffè, e farà come disopra.

§. IV.

Rosolio di caffè bianco.

Bruscherà once quattro di buon caffè color *castagno* ovvero *carmelitano*, e bollentissimo lo tufferà in una libbra di spirito di vino, ce lo terrà per ore 24, sciropperà once sedici di zucchero; raffreddato che sarà, lo mescolerà con lo spirito; ne toglierà il caffè e farà il dippiù come disopra.

§. V.

Rosolio di cioccolatto.

Bruscherà un' oncia, e mezzo di *cacao*, e bollente lo porrà in una libbra di spirito di vino, con una quarta d'oncia di ottima cannella alquanto contusa : farà tutto rimanere infusione per giorni due ; farà il solito giulebbe, ed il dippiù come sopra.

§. VI.

Rosolio di verdino.

Porrà in una bottiglia di cristallo, o vetro, due cimette di fresca menta, una di arcimesa, una di assenzio, tre foglie di salvia, due di lauro, una cimetta fresca di rosmarino, due d' arancio, una corteccia sottilissima di fresco limone, con un poco di raspatura di cedrato, o limone piccolo, una cimetta di erba cedrata, due teste di garofani : farà trattenere per due giorni tutte queste erbe con una libbra di spirito di vino, battendo da tanto in tanto la bottiglia ; quindi mescolerà il solo spirito col solito giulebbe fresco, e farà il dippiù come sopra.

§. VII.

Rosolio del perfetto amore.

Porrà in una bottiglia un poco di cucciniglia sottilmente triturata, ci porrà un poco di succo di limone, e terrà tutto *infusione* per ore 24 con una libbra di spirito di vino, dopo passerà diligentemente lo spirito, e l' unirà col giulebbe fresco, e farà il dippiù come sopra.

§. VIII.

Rosolio di color d' oro.

Porrà infusione per due giorni in una bottiglia di cristallo una libbra di spirito di vino, la raspatura della corteccia di un portogallo, un grano di zafferano, ed un' oncia d' acqua di cannella, oppure delle stecchette di essa ; passerà per un setaccino lo spirito, l' unirà al giulebbe, e farà il resto come sopra.

§. IX.

Rosolio di fragole.

Prenderà una libbra di pronte fragole, ci toglierà li sterpi, e le porrà infusione per quindici giorni in una libbra di spirito di vino; dipoi sciropperà le solite once sedici di zucchero, che quando si sarà raffreddato, lo mescolerà con lo spirito, meno le fragole, e così lo passerà come gli altri.

§. X.

Rosolio di limone, o cedrato.

Rasperà con la piccola grattugia la corteccia superficialmente di cinque, o sei freschi limoni, oppure di piccoli verdi cedratini, che porrà in una libbra di spirito di vino, e per ore 24 terrà infusione; dipoi diligentemente per setaccino espresso passerà lo spirito, l' unirà al solito giulebbe, ed il dippiù come sopra.

§. XI.

Rattafia di ciriegie.

Prenderà un rotolo, di belle mature ciriegie, ne toglierà li sterpi, le aprirà, ovvero le disosserà, ed ai nocciuoli ci darà appena una schiacciata e porrà tutto infusione in un pirettino di vetro per cinque giorni in due libbre di ottimissimo spirito di vino, con una quarta d'oncia di ottima cannella in piccole stecchette: batterà il vase due, o tre volte al giorno, perchè prendesse un bel colore, ed ottimo gusto: quindi passerà lo spirito, lo mescolerà al freddo giulebbe, fatto però con libbre due, ed once nove di zucchero, perchè dissi libbre due di spirito, e pel dippiù farà come gli altri.

§. XII.

Rosolio di Gelsomino.

Porrà libbre due di spirito in un vase di vetro, ed ogni giorno per un mese continuo, ci porrà un'oncia di freschi

gelsomini, sgocciolandone sempre quelli del giorno precedente: dopo l'elasso del mese farà il giulebbe di un rotolo di zucchero; quando si sarà raffreddato lo mescolerà con lo spirito, facendo il dippiù come gli altri.

§. XIII.

Rosolio di Ananassa.

Prenderà una più bella pronta, e matura ananassa, ci toglierà la corteccia, la dividerà in quartini, ci toglierà li semi, e la porrà infusione in tre libbre di spirito di vino, otturando bene il vase di cristallo, o vetro; lo terrà così per quindici giorni, dandoci una battuta al giorno, perchè tramandi maggiormente il suo senso; sciropperà rotoli due di zucchero, e raffreddato, porrà il giulebbe nello spirito, toltone il frutto, e questo lo farà con prudenza, osservando, se il giulebbe ci necessita tutto, o meno, e farà il resto come sopra.

§. XIV.

Rosolio di Fiori di Cedro.

Porrà in un vase di cristallo, una libbra di fiori di cedro, e siano pur di limoni, una libbra di spirito di vino, ed una libbra, e mezzo di zucchero *fiorettato*, mescolerà tutto insieme, e lo terrà infusione per un mese, badando che il vase sia benissimo otturato, e poi lo distillerà come gli altri.

CAPITOLO XII.

Dei Sorbetti.

§. I.

Di Cioccolata.

Volendo fare dieci bicchieri di cioccolata, sciropperà once sedici di zucchero, lo schiumerà bene, e lo porterà al terzo punto di cottura, cioè, al piccolo *perlèe*. Farà la decozione di libbre due, e mezzo di cioccolata con acqua, la passerà per setaccio, e la porrà di nuovo al foco ri-

ducendola similmente come quella, che servir dovesse per bevanda in tazze, dandoci una giusta consistenza; dopo fatta questa operazione, la mescolerà col giulebbe, e la riporrà in una sorbettiera, che coprirà col suo coverchio, la porrà in un tinello, con acqua fresca, onde si riposi, e si raffreddi per molto tempo: dipoi prenderà rotoli sette di neve; ed un rotolo, e mezzo di sale; con la metà di esso salerà la metà della neve che adatterà all'intorno di una sorbettiera, col suo corrispondente tinello di venti bicchieri, preparando contemporaneamente un'altra sorbettiera più piccola ancor con neve, nella quale dovrà conservare sino al bisogno il sorbetto di cioccolatto. Subito che saran preparate le due sorbettiere, verserà nella maggiore la quarta parte della dose, chiuderà col suo coverchio la sorbettiera, e principierà a nevarla, girando a destra, ed a sinistra la sorbettiera nel suo tinello dalla parte del coverchio, che terrà fermo nella mano, e dopo una decina di minuti sturerà la sorbettiera, e con la coppa del cucchiarone *proprio*, che terrà vicino alla mano scrosterà, staccherà quella parte, che di già si sarà gelata, e riunendola tutta nella coppa medesima del cucchiarone, la porrà in quella sorbettiera più piccola preparata in neve, e così farà finchè avrà terminata tutta la dose: l'avverto, che da tanto in tanto, e precisamente in ogni volta che porrà del sorbetto nella piccola sorbettiera, farà nell'asssieme una manipolazione con la coppa del cucchiarone tenendolo per lungo, onde divenghi morbido il sorbetto, che si dice ben *mantecato*, e che per ottenersi ciò non devesi tenere molto chiusa la prima sorbettiera in dove debbonsi congelare li sorbetti, perchè prolungandosi questo punto, ne succede massimamente la loro durezza, che l'è un grandissimo difetto, difetto che può derivare da un'altra circostanza, cioè la *succidezza* ovvero *avarizia* di non adoperare il quantitativo proprio di zucchero, percui il sorbetto viene con la *patina* quasi *vetruta*.

Questa è la maniera generale da far congelare, e *mantecare* qualunque sorbetto.

Fatto dunque queste prime operazioni, e formato il sorbetto, si passerà a fare delle forme, delle stampe, dei schiumoni ec. ec.

Porrà di quel *mantecato* nelle piccole forme, come *strac-*

chini, forme di carcioffi, di spighe, di pesci, di cedrati, e di quante altre maniere le piacerà; riempirà bene queste forme, le comprimerà con l' altra metà, e le porrà in un tinello piuttosto largo con neve in dove dovranno trattenersi per un' ora circa, onde il sorbetto acquisti la sua impronta della forma. Dopo l' elasso dell' ora, e più, che dovrà sformare il gelato da quelle forme, rovescerà quel tinello in un' altro più grande, e diligentemente ad una ad una, aprirà quelle forme, ne caverà il gelato, lo porrà sopra di uno *schiacco* di carta, e quasi come lo ravvolgesse porrà tutti quelli gelati in una stufa già preparata, e ben condizionata di neve salata perchè si conservino per quel dato tempo che necessitano; se poi le forme son poche; allora invece della stufa sempre in proporzione, potrà servirsi di qualche proporzionata sorbettiera secondo il numero de' gelati. Nel caso, che l' ora non fusse ancor giunta da servirsi li gelati, e per conseguenza la neve che tien fredda la stufa, o sorbettiera, che la supplisce si fosse *spenta*, aprirà il buco del tinello ne farà uscire tutta l' acqua, e ci sostituirà dell' altra neve salata per conservare li gelati per quanto vorrà; meno per quelle composizioni di latte, ov', ec. perchè queste quantunque sia l' azion frigida, questa non può conservargli la durata di non andare in acido, intendiamoci bene.

Laddove far vorrebbe dei schiumoni, o delle altre forme grandi, da servire per *Pranzi*, *Cene*, o *Bouffet* tutti di gelati; il mantecato l' è tutto lo stesso, non facendo altro che riempire queste grandi forme del mantecato, o in una sorte sola, o più, ed allora dovrà fare precedentemente quelle qualità, e quantità di sorbetti con li quali vorrà formare la forma, come sarebbe a dire, uno schiumone con la corteccia di cioccolatto ripieno di lattemiele, allora il mantecato di cioccolatto dovrà essere di minor quantità regolandosi di far la dose per quanto le potrà bisognare per corteccia di quel tale schiumone; porrà dunque con diligenza il mantecato all' intorno dello schiumone come uno intonaco, e subito lo riempirà del lattemiele, che di già terrà in neve; ci porrà dell' altro mantecato di ciccolatto sopra, chiuderà bene lo schiumone, o forma grande qualunque, e porrà queste grandi forme nei tinelli proporzionati stretti da neve salata, e perchè queste forme, come dicevo da prima han maggior bisogno,

com' è naturale per imprendere la loro forma, e figura consistente, vi è di necessità far sgocciolare tutta l' acqua salata, e rimettere dell' altra neve, questa operazione bisogna ripeterla tre volte, dopo di che non v' ha dubbio alcuno, che la forma l' è già perfettissima. Dopo dunque, che questa, o queste grandi forme si è per la terza volta ripetuta la neve, quando si avvicinasse alla quarta, cioè, che la neve si è pur disfatta, allora sformerà il gelato, con molta diligenza, lo ravvolgerà in carta, e lo porrà, o in stufa, o in una sorbettiera proporzionata circoscritta, e ben condizionata di neve per conservarle fino al punto di servirsi. Tante volte si desidera uno schiumone di variati colori, ed in tal modo farà li sorbetti, come pure uno schiumone di pistacchio, cannella rossa con li pignoli; allora farà meno sorbetto di pistaccio, con questa ne vernicerà diligentemente lo schiumone, e quindi nel mezzo c' incasserà quella della cannella con li pignoli, e così ec. ec.

Per le ricottelle di cioccolata, farà la decozione strettissima, unendoci un poco di zucchero, e quando si sarà raffreddata, la verserà al *trabocco* nelle forme delle ricottelle; ci porrà il pezzo di mezzo percui ci viene quel vuoto, e tal quale le porrà sotto la neve, come tutte le altre piccole forme di gelati, ed a suo tempo come di sopra, le sformerà come le altre.

Sembrami tal volta che io mi rendessi nojoso, tanto nel ripetere certe cose, che per avvertire talun' altre, che ad un colpo d' occhio, ed appena un momentino di riflessione si conoscono; ma scrivendo soltanto per divertire, che ai soli miei cari amici dilettanti di Gastronomia, che io tanto venero, rispetto, ed amo; non s' ingrescano questi delle mie seccanti ripetizioni, onde non abbiano a querelarsi con me, che per mancanza di ricordi han errato in quella tal cosa, percui dove necessita, mi fo un dovere somministrargli le idee; perchè a quella *Gente Colta* nelle idee, *Teorica* in queste scienze e *Pratica* in tutte queste manipolazioni non solo, che non ha bisogno de' miei consigli, mentre i doveri della buona educazione impongono di dover sentir tutto, e conoscer tutto, perchè come suol dirsi, veggono più quattr' occhi, che due, ma siccome non vuol darsi ascolto a questa massima, perchè gli altri due occhi dippiù guardano le manovre delle quattro mani, delle sei delle otto, ec. ec. *Qui vult capere, capiat.*

AVVERTIMENTO.

Questa è la norma, e maniera generale; di gelare, e mantecare qualunque sorbetto, percui per gli altri non farò dippiù, che descriverne le composizioni, e le proporzioni, almeno per quanto debolmente posso, per divertir me stesso nelle circostanze, far divertire i miei amici amatori di Gastronomia, oggetto principale del mio scopo, e poi per non . . . .

§. II.

Sorbetto di Latte.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto ci bisognano due caraffe, e mezzo di latte; deve essere cotto, che molti s' imbarazzano al punto di questa cottura, cioè, intendo parlar sempre degl' *Inalfabeti* di questa operetta; eccone dunque il mezzo: pria di tutto raccomando per la qualità, e purezza del latte, sia di capra, sia di vaccina, sia di . . ., che dico! trattasi di sorbetto, non puol essere di nessun'altra specie; purchè questi animali non siano *pregni*, e che sia munto nella propria presenza, perchè anche su di questo articolo, quanti imbrogli, e frodi si fanno, percui dovrà serbarsi la massima avvedutezza. Prenderà la descritta misura del latte, lo porrà in un *caldarotto*, o casseruola, lo porrà sopra della fornella con moderato foco, facendoci dare appena uno, o due bolli; lo toglierà dal foco, e lo verserà in una proporzionata sorbettiera, che terrà pronta come sopra, a rinfrescare nell'acqua: dipoi farà il giulebbe con due libbre di zucchero al terzo punto di *cottura* da me chiamato il *piccolo perlée* come per tutti li sorbetti: baderà bene a schiumarlo, e ci porrà qualche senso che più le piacerà, come, una raspatura della corteccia di fresco portogallo, o delle stille d' oglio di canella, o di vainiglia: unirà le due materie, passerà per setaccio, lo farà riposare, e rinfrescare in una sorbettiera, e poscia farà il sorbetto come moltissimo ho detto per quello del cioccolatto, avendolo basato per massima generale.

§. III.

Sorbetto di candito, ovvero così detto Imperiale.

Per dieci bicchieri d' imperiale , o candito, prenderà una caraffa di latte , che farà cuocere come sopra, dipoi farà il giulebbe come sopra con due libbre di zucchero , ed un pochino dippiù : quando l' avrà portato al punto del *piccolo perlée* , lo farà alquanto raffreddare, ci unirà sette torli d' ovi freschi , e ci mescolerà ancora il latte già rinfrescato : riporrà tutto sul foco , ma *lento* , affinchè gli ovi entrino in *cottura* , conoscendosi questa precisione, quando resterà verniciata la mescola, allora toglierà tutto dal foco, e ci mescolerà qualche senso come di sopra, aggiungendo che quello di limone, parlando però della raspatura della corteccia, che ci sta benissimo: lo farà raffreddare, e quindi passerà per setaccio : dipoi porrà questa composizione in una sorbettiera , che farà riposare , e rinfrescare nell' acqua in un *tinello* , e quindi lo porrà in neve facendo il tutto come sopra.

§. IV.

Sorbetto di persici.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto prenderà rotoli tre di persici , li scorzerà , ne toglierà li nocciuoli , li passerà per setaccio col succo di due limoni freschissimi : farà il giulebbe come sopra, però di un rotolo di zucchero , ponendoci il senso di vainiglia , e porterà il zucchero alla *cottura* , del piccolo *perlée*, lo mescolerà coll' estratto dei persici , e se la dose fusse molto spessa , ovvero troppo densa , l' allungherà con un pochino d' acqua ; ripasserà di nuovo tutto insieme pel setaccio , e porrà la dose in una sorbettiera , e questa come sopra , la porrà a riposare , e rinfrescare in un tinello con acqua fresca , e quindi porrà in neve come gli altri sorbetti che ho detto di sopra.

Per questo sorbetto ci bisogna maggior quantità di neve , e per conseguenza ancor di sale.

§. V.

Sorbetto di percoche.

Volendo fare dieci bicchieri di questo sorbetto, farà tal quale come pel precedente, però le percoche è necessario farle scuocere nel giulebbe medesimo, o in acqua, per poterne estrarre il succo, altrimenti non sarebbe facile passarle pel setaccio; facendo tutto, e tutto come di sopra.

§. VI.

Sorbetto di limone.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto prenderà otto limoni freschi, ne toglierà la corteccia, come ad un frutto; li dividerà per metà, e con la *conocchiella* n' estrarrà il succo, che farà cadere in una scudella di creta nella quale ci porrà cinque bicchieri d' acqua: farà il solito giulebbe, però con un rotolo di zucchero, ci porrà una raspatura di cedro, o di limone medesimo; mescolerà insieme, e passerà tutto per setaccio: porrà la dose in una sorbettiera, quest' ultima la terrà a riposare in un tinello con acqua fresca, e quindi neverà come sopra.

§. VII.

Sorbetto di portogallo.

Questo lo farà tal quale, come il precedente.

§. VIII.

Sorbetto di fragole.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto, prenderà un rotolo, e mezzo di pronte fragole, ne toglierà li sterpi, e qualunque cattiva, perchè non ci dia cattivo gusto, le passerà per setaccio, e contemporaneamente scorzerà due maturi portogalli, ed un limone, li fetterà e li passerà schiacciandoli con le mani nel setaccio medesimo una con

le fragole : farà il giulebbe come sopra con libbre due di zuccaro. e quando sarà raffreddato, l' unirà con l'estratto delle fragole, ci aggiungerà dell' acqua, ma poco, se vi necessiterà, potendo essere le fragole più o meno fluide, il che dipende se le fragole sono state dal maligno venditore tenute espressamente nel cestino il giorno precedente in una vasca d' acqua, per farle bene impregnare, perchè siano di maggior peso, ed ecco spiegata un altra frode di quest' altro ceto ancora; ripasserà dunque questa dose pel setaccio assieme col giulebbe; la farà riposare in sorbettiera nell' acqua fresca, e così farà il resto come di sopra.

§. IX.

Sorbetto di cannella.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto farà il giulebbe con un rotolo di zucchero sempre al terzo punto di *cottura*, cioè al piccolo *perlée*: dipoi ci unirà tanto quantitativo d' acqua, per quanto necessita per li dieci bicchieri; ci porrà delle stille d' oglio di cannella, e ce ne porrà tante, per quanto ci avran dato tutto il gusto di cannella: passerà per setaccio questa dose, e farà il dippiù come sopra.

§. X.

Sorbetto di cannella rossa con li pignoli.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto, prenderà un' oncia di ottima cannella, la ridurrà contusa, e la porrà in una caffettiera ben chiusa con una caraffa d' acqua, la farà dolcemente bollire come una decozione, facendola restringere per metà, badando che non svaporizzi affatto. Farà il giulebbe, come sopra, cioè con un rotolo di zucchero che lo porterà al terzo punto di *cottura*, cioè, al piccol *perlée*; fatto il giulebbe ci porrà mezz'oncia di pronti pignoli, e farà dare pochissimi bolli, che li passerà in un passabrodo, e li terrà in disparte: unirà poscia il giulebbe con la decozione della cannella, e bisognandoci più acqua ce la porrà, per giungere al quantitativo di dieci bicchieri; passerà la dose pel setaccio ci unirà li pignoli, e la farà

riposare, e rinfrescare, facendo tutto come le precedenti, e similmente la gelerà.

§. XI.

Sorbetto di amarene.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto, mantecato, prenderà un rotolo, e mezzo d'amarene fresche se ne è la stagione, se poi debbono essere delle secche, ne prenderà un rotolo; ne toglierà li sterpi, e le pesterà finissimo con tutti li nocciuoli, perchè questi ci daranno un grazioso senso di mandorla amara; le farà bollire con acqua in proporzione per poterle passare per setaccio. Farà il giulebbe con un rotolo, e mezzo di zucchero, però porterà questo giulebbe al quarto punto di *cottura*, cioè, al grande *perlée*, giacchè per questo sorbetto, non solo che ci bisogna più quantitativo di zucchero, ma lo stesso deve essere cotto in maggior consistenza, per dare maggior dolcezza perchè la dose l'è molto aspra; unirà al giulebbe l'estratto delle amarene, e ripasserà per setaccio, facendo il dippiù, tutto, e per tutto come di sopra.

§. XII.

Sorbetto di mellone d'acqua.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto, aprirà un maturo mellone, che sia ben rosso; lo saggerà se ha un buon sapore, e ne prenderà tutto il frutto, che premendolo con le mani lo passerà per setaccio tal quale come le fragole; farà il giulebbe con due libbre di zucchero, che farà cuocere al terzo punto di *cottura*, cioè, al piccolo *perlée*: mescolerà tutto, tanto l'estratto del mellone, che il giulebbe, pria raffreddato, lo passerà per setaccio, riunendoci qualche stilla d'oglio di cannella, e farà il rimanente come per tutti gli altri sorbetti.

§. XIII.

Sorbetto d'uva moscatella.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto, prenderà rotoli due

d' uva moscatella, ma che sia perfettamente matura, ne toglierà tutti li sterpi, ovvero l' acinerà togliendone ancora qualcuno cattivo, e la passerà per setaccio; farà il giulebbe come sopra, unirà le due materie, passerà la dose novellamente per setaccio, ci porrà qualche stilla, o d' oglio di cannella, o di rose, o di vainiglia, verameute quest' ultimo l' è un po' raro, perchè costa dippiù, ma vi esiste, e farà tutto il dippiù come di sopra.

§. XIV.

Sorbetto di pistacchio.

Per dieci bicchieri di questo sorbetto, prenderà libbre due di pistacchi, ma di quelli già scorzati dalla prima buccia altrimenti sarebbero pochissimi; li spellerà quindi con acqua bollente, e li pesterà finissimo; dipoi li farà bollire con acqua, e li passerà ben forte per setaccio: farà il giulebbe con due libbre di zucchero portato al terzo punto di *cottura*, cioè, al piccolo *perlée* e raffreddato che sarà l' unirà all' estratto de' pistacchi, che insieme ripasserà per setaccio, dipoi ci porrà qualche stilla d' oglio di cannella e forse dippiù quanto bene si senta, facendo il rimanente come di sopra.

§. XV.

Sorbetto di frutti.

Questo sorbetto, non è altro che quello di limone, a questo ci si uniscono dei pezzettini di pere, e percoche sciroppate, dei quartini di noci freschi bene spellate, e pulite, ed ancor questi bolliti appena nel giulebbe: taluni ripostieri li piace unirci ancora delle piccolissime cimette di finocchi, ovvero le così dette *caroselle*, ma queste non a tutti piacciono: uniti dunque tutti questi pezzettini nella dose, dopo che si è passata pel setaccio, si porrà a riposare nella sorbettiera, e si farà il rimanente come le altre, e questo sarà il sorbetto di frutti.

§. XVI.

Sorbetto di ananassa.

Prenderà una ananassa s'intende già che sia ben matura, la *pelerà* ovvero la *scorzerà* come una mela; quella corteccia la pesterà in mortajo di pietra con zucchero in pane, e quando vedrà, che nel mortajo principia un certo umido, ovvero che quella corteccia darà fuori dell'acqua, allora terminerà di pestare, e la porrà in una sorbettiera coverta: dipoi farà il giulebbe come sopra, cioè, al terzo punto di *cottura* che è al piccolo *perlée*, però farà il giulebbe con due rotoli di zucchero, e fatta questa seconda operazione, porrà il giulebbe in quella medesima sorbettiera ove di già ha posto la pesta corteccia dell'ananassa, e ci porrà ancora tutto il frutto dell'ananassa medesima divisa in fette: nella sorbettiera istessa ci porrà due portogalli, ed un limone, ma che questi agrumi siano ben maturi; li dividerà per metà li premerà appena, e porrà tutto, e succo e corteccia nella sorbettiera ancora assieme col giulebbe, la pesta corteccia, e fette dell'ananassa.

Tutta questa composizione restar deve insieme a *confettarsi* per ore ventiquattro; dopo di tal tempo potrà eseguire questo sorbetto così,

Volendo fare dieci bicchieri d'ananassa, prenderà cinque bicchieri della descritta composizione, ci unirà quattro bicchieri d'acqua, che mescolerà tutto insieme, e passerà per setaccio, e che per estrarne tutto il senso, e portarlo al numero di dieci bicchieri, nel setaccio medesimo ci porrà il decimo bicchiere d'acqua, e di bel nuovo con la mano premerà tutto, e così farà il sorbetto come tutti gli altri.

Terrà conservato il rimanente della dose nella sorbettiera, per quanto vorrà; ben vero le fette del frutto dell'ananassa, volendocene mischiare del detto frutto nel sorbetto mantecato della stessa, o volendo formare delle piccole forme di gelati, o qualche forma grande, ne prenderà una, o più fette, secondo la proporzione della quantità che ne vorrà, la ridurrà a piccoli pezzetti, e li mescolerà come ho detto pel sorbetto di frutti.

Nel caso che volesse fare maggior numero di pezzi di gelati, e gli sembrerà non bastare la dose rimasta nella sor-

bettiera, non si sgomenti, non si disturbi, perchè ho badato anche a questa economia, farà lo giulebbe con un' altro rotolo di zucchero, come sopra, e ce lo mescolerà facendocelo rimanere infusione per altre ore ventiquattro.

CAPITOLO XIII.

Dei Diversi Ponci.

§. I.

Poncio spungato di maraschino.

Per dieci bicchieri, prenderà un rotolo, e mezzo di amarene fresche, ne toglierà li sterpi, aprirà queste ciriege ne toglierà li nocciuoli, e li pesterà finissimo: il frutto lo bollirà con una caraffa d' acqua, assieme con li detti pesti nocciuoli; appena che si apre il bollo, sgocciolerà tutto, e lo porrà in una scudella di terra a raffreddare; quando il calorico sarà maneggiabile, con le mani, premerà, e schiaccerà: terrà pronti due setacci di crino, ma stretti, pei quali passerà la dose anzidetta, una volta da uno, ed un'altra per un altro, affinchè il succo sorta limpido, chiaro, e precisamente del suo color corallino.

Farà il giulebbe con due libbre di zucchero, che farà raffreddare, e quindi ci mescolerà cinque bicchieri di quel succo d' amarene, e se il colore gli sembrasse alquanto *smajato* porrà questa dose tutta insieme in una sorbettiera della capienza detta *quarantina*, quindi neverà questa dose come tutti gli altri sorbetti, e giunto che sarà alla metà del suo proprio mantecato, ci mescolerà la pasta mirenghe, che farà con quattro chiara d'ovi montate alla *fiocca*, che mescolerà con giulebbe fatto con once cinque di zucchero, che lo farà similmente come le mirenghe segnate nel capitolo proprio, *vedi innanzi*: questa pasta la mescolerà nel sorbetto a poco, a poco, ed a forza di polso col cucchiarone la maneggerà nella sorbettiera, e poscia ci darà il senso di *maraschino*, cioè con due, o tre *prese* di rosolio di mandorla amara: gusterà la dose, e laddove gli sembrasse meno di senso ce ne porrà ancora; dopo di ciò, ci porrà mezza bottiglia di ottimo rum, e mescolerà tutto benissimo, ed ecco fatto il poncio spungato *al maraschino*.

§. II.

Poncio spungato alla rosa.

Per ottenersi questo poncio non dovrà fare altro, che il sorbetto di cedrato, o limone; dopo che lo avrà ben *mantecato*, il che si ottiene poco per volta facendosi legare nella sorbettiera più grande, e prendersi tutte quelle partite col cucchiarone *proprio*, che conserverà nella sorbettiera più piccola come ho detto, lungamente e prescritto pel sorbetto di ciocolatto; ci porrà ancora delle stille d' oglio di rose, ed una mezza bottiglia di ottimo rum, con due, o tre prese di rosolio di stomatico ma di quello perfettissimo *di Bari*, mescolerà tutto benissimo, ed avrà fatto il poncio spungato alla rosa.

§. III.

Ponci spungati di diversi vini Esteri.

Farà sempre il sorbetto di cedrato, o limone, ci porrà il suddetto quantitativo della pasta mirenghe, come sopra; una mezza bottiglia di vino, che le piacerà, però della buona *sciampagna*, dell' ottimo *bordò*, della eccellente *marsala*, della buona *madera*, lo potrà fare ancora di altri vini, ma questi detti ora sono li migliori da eseguirsi un poncio, ed in questo caso, ci porrà quattro buone prese di ottimo rum, o più, secondo il gusto, che si desidera.

§. IV.

Ponci graniti semplici.

La dose per questi ponci sarà sempre di arancio, con poco succo di limone, non dovendo avere molto aspro; farà il giulebbe sempre come tutti gli altri sorbetti: farà questa dose, e tutta insieme la porrà in neve, e per rotoli sei di neve, ci porrà un rotolo di sale, coprirà la sorbettiera, e la girerà, e rigirerà, a dritta, ed a sinistra, e dopo un quarto d' ora la scovrirà, ovvero la sturerà, e con la coppa del cucchiarone, cercherà dalla parte di sotto ed al suo dintorno staccare il già gelato, e così continuerà a

fare fintanto che vedrà tutta la dose granita, e ridotta semolacca, allora ci porrà quella quantità di rum, che più le piacerà.

CAPITOLO XIV.

Dei diversi Siroppi, o Sciroppi.

Sciroppo di violette.

Prenderà once tre di violette ben pulite, le porrà in un vase di terra, ovvero *fajenza*, ci verserà un quartino di caraffa di acqua bollente, ed adatterà su di esse un piccol peso, onde le violette restino sempre immerse nell' acqua, chiuderà il vase, e lo terrà sulla cenere calda per due ore; passerà dipoi le violette per un panno-lino, e premerà ben forte perchè ne sorta tutto il succo, dovendone ricavare una libbra di liquido, che conserverà. Porrà in un polsonetto di riposto, libbre due e mezzo di zucchero, con un quartino d' acqua, facendo bollire questo sciroppo, che lo porterà alla prima *cottura* del zucchero da me chiamato, il *piccolo lissè*, e giunto a questa *precisione*, allora ci porrà quella libbra del succo delle violette, facendolo restringere vicino al foco, ma senza bollire, dovendo succedere questa precisione con la sola azion calorica, e quando si sarà tutto bene medesimato, porrà lo sciroppo in un vase di *fajenza* coprendolo bene, e lo terrà per tre giorni sopra della cenere calda, procurando, che vi sia sempre un ugual calore somministrando la cenere quando si raffredda la precedente, potendoci badare ancora per la notte non potendo stare in *sentinella*, ma bensì animerà ii calorico della cenere con qualche pezzo di *brace*. Per conoscere il punto preciso di *cottura* di questo sciroppo, lo vedrà, che quando il terzo giorno bagnerà le dita, e che staccandole uno dall' altro si formi quel filo, e che poi si france, allora sarà la sua precisione, e freddo lo conserverà.

Sciroppo di ciriegi.

Toglierà li *cambi* ed i nocciuoli a due libbre di sani, e maturi ciriegi, li porrà in un polsonetto con mezza caraffa d' acqua, e ci farà dare una decina di bolli, rivolgendole spesso e quindi le passerà per setaccio: intanto

porrà in un' altra casseruola libbre due di zucchero, ed un quartino di caraffa d' acqua, e farà bollire dolcemente schiumandolo bene. Ne conoscerà la sua precisione quando bagnando la schiumarola, e soffiando a traverso de' buchi della stessa, ne sortano delle scintille di zucchero, allora di ben presto ci verserà l' estratto, ovvero il *succo* delli ciriegi, che farà tutto bollire dolcemente finchè lo sciroppo abbia acquistata la sua consistenza come sopra, e precisamente il settimo punto di *cottura* da me chiamato *alla grande plume*, e poscia raffreddato lo conserverà.

Sciroppo di albicocche.

Secondo il tempo che vorrà conservare i sciroppi metterà più o men zucchero. Per il sciroppo d' albicocche che vorrà conservare da una stagione all' altra, per ogni libbra di frutti ci metterà due libbre di zucchero.

Prenderà una libbra di albicocche (1) ben mature, ne toglierà i loro nocciuoli, dai quali ne prenderà le mandorle, e dopo averle pelate, ovvero spellate le triturerà, quindi taglierà in piccoli pezzi le albicocche, poi metterà due libbre di zucchero in un polsonetto con un bicchiere d' acqua, e farà cuocere come avanti il siroppo delli ciriegi, dipoi ci porrà le albicocche colle amandorle, facendo cuocere tutto insieme a fuoco mediocre, finchè prendendo del siroppo con due dita, e distaccandoli l' uno dall' altro si formi un filo che si sostenga, e non si rompa: allora lo passerà in una *stamigna;* potrà altresì fare lo sciroppo in quest' altro modo.

Dopo d' aver tagliate le albicocche, ed amandole come ho detto di sopra, le porrà al foco con un bicchiere d' acqua, farà bollire, finchè siano in marmellata, che passerà in una *stamigna*, premendo forte; la lascerà riposare, dipoi la passerà per una salvietta: metterà questo *succo* nel zuccaro per farlo cuocere alla consistenza di un siroppo denso.

Siroppo di more.

Prenderà dugento more (*ma adagino un poco*, *che*

---

(1) Albicocche queste sono le così dette *crisomole* e quelle denominate *peles* una volta chiamate *crisommole* ananasse sono ottimissime, perchè queste sono più sugose e danno maggior fluido.

cosa intenderà di more! forsi le femmine more! oibò, si parla di sciroppo e colle femmine, non può ricavarsene mai giulebbe, ma bensì veleno, che se io ne volessi fare l'analitica discussione, su quanto mi è avvenuto con una donna, e per una donna femmina, giammai la finirei, tanto direttamente che indirettamente, che non vi sarebbero sufficienti tutte le Cartiere del FIBRENO, *per far conoscere, quanto da questo veleno si ottiene,* MENO CHE LA SALVEZZA *delle buone; ma nel caso, io intendo parlare delle celse more)* sicchè prenderà 200 celse more, ben nere per essere le più mature, le porrà in un proporzionato polsonetto, con mezza caraffa d' acqua ci farà dare cinque in sei *bolli*, finché avran reso tutto il lor *succo*, e così le passerà alla *stamigna*, lasciandole riposare alquanto per poi ripassarle un' altra volta ad una *stamigna* più densa. Porrà due libbre di zuccaro doppio raffinato in un polsonetto, con un quartino di caraffa d'acqua e dolcemente lo farà bollire, schiumandolo, facendo cuocer tanto, che immergendo due dita nell' acqua fresca, poi nel giulebbe, e con egual precocità nell' acqua, il zuccaro, che resta nelle dita si rompa netto; allora ci porrà il *sugo* delle *more*, sempre parlando delle celse; farà scaldare, finchè sia tutto bene medesimato col giulebbe: quindi lo *porrà* in un vase di terra ben chiuso, che lo adatterà sopra della cenere calda per tre giorni, con calore eguale, il più che si potrà, senza che sia troppo forte; ne conoscerà la sua consistenza, allorchè bagnando un dito nello sciroppo, e toccandolo con l' altro, ed aprendoli dipoi, si formi un filo, che non così facilmente si rompa, e così sarà sicura la sua precisione, lo riporrà nei vasi senza otturarli se non sia del tutto freddo.

Sciroppo d' agresto.

Farà bollire, e bene schiumare due libbre di zuccaro *grossolano* con un quartino di caraffa d' acqua, e lo farà cuocere, finchè immergendoci la schiumarola, e scuotendola poscia, soffiando a traverso dei buchi ne sortano delle *scintille* di zuccaro, allora ci porrà dell' agresto preparato nella maniera seguente. Prenderà due libbre d' *agresto* ben verde, e grosso, ci toglierà i grappoli, lo pesterà, e lo premerà nella *stamigna* ben *densa*, *stretta*,

lasciando riposare alquanto il *sugo* che unirà col giulebbe tirandalo al chiaro con schiumarlo bene, facendolo dolcemente bollire, e ridurlo nella sua densità che ne conoscerà la sua precisione, quando si formerà un filo nelle dita, come il precedente.

Sciroppo di altea.

Farà cuocere una libbra di zuccaro *grossolano* nel modo medesimo come quello di sopra, quindi ci porrà un acqua d' altea, fatta in questa maniera.

Farà cuocere in un bocale d' acqua nove once d' altea trita, dopo d' averla raschiata, e lavata che farà bollire, fino a che l' acqua si attacchi alle dita, poi la porrà in una *stamigna* per *torcerla*, ed estrarne il *sugo*, quindi lascerà riposar l' acqua, tirandola al chiaro per metterla nel zuccaro, che farà bollire insieme, finchè abbia la consistenza di uno sciroppo denso, come sopra.

Sciroppo di citrone.

Questo sciroppo si fa ordinariamente, allorchè se ne ha di bisogno; per tal' effetto, porrà mezza libbra di zucchero nella pentola con un piccolo bicchiere d'acqua, lo farà bollire, e schiumare, e continuerà a farlo cuocere finchè immergendo un dito nel zucchero, ed appoggiandolo contro l' altro, poscia aprendoli amendue, si forma un filo, che si rompa, e formi una *goccia* sopra il dito: allora ci porrà il *succo* di un piccolo citrone, ci farà dare ancora pochi altri bolli, e quindi potrà servirsene.

Sciroppo di capelvenere.

Porrà in un bocale d' acqua bollente, cioè una caraffa d' acqua, e lo terrà così in fusione per dodici ore sopra cenere calda, quindi lo passerà alla *stamigna*, e poi porrà questo estratto nel zucchero preparato come segue.

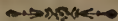
Porrà in una pentola una libbra di zucchero con un bicchier d' acqua, lo farà bollire, e schiumare, e dolcemente bollire fino a che bagnando due dita nell' acqua fresca, e poi nel zucchero, e nuovamente nell' acqua fresca, il zuccaro che resta fra le dita si rompa netto; allora ci unirà l' acqua di capelvenere senza far bollire, e quando poi sarà

bene mischiata col zucchero, porrà lo sciroppo in un vase di terra coperto sopra della cenere calda per tre giorni ad un calore eguale; il sciroppo sarà fatto preciso, allorchè sarà tirato in consistenza, come ho detto per gli altri.

Sciroppo di orzata.

Secondo la quantità dello sciroppo, che vorrà fare, si regolerà sopra questa dose.

Sopra una mezza libbra di amandole dolci, ci porrà due once di grani delle quattro sementi fredde, ed una mezz' oncia d' amandole amare; porrà le mandorle nell' acqua bollente, ritirandole subito per spellarle, gettandole nell'acqua fresca a misura che le pelerà, quindi le asciugherà, e le pesterà in un mortajo con le sementi fredde, il più fino che potrà, e per impedire che non si convertano in oglio, ci porrà di tanto in tanto un mezzo cucchiajo di acqua tepida, lascerà poi in fusione per tre ore sopra la cenere calda; poscia passerà alla *stamigna*, premendola fortemente con un cucchiajo di legno per farne escire tutta l' espressione delle amandole; prenda una libbra di zuccaro come quello del sciroppo di capelvenere, e lo finirà nel modo medesimo sopra la cenere calda.

PARTE QUARTA

CAPITOLO XV.

Poche Nozioni per preparare le Mense cioè per Pranzi, Cene Bouffet ec. ec. Modo come servirsi; e Metodo come Scalcare.

§. I.

Modo di preparare le Tavole, le Mense, ec.

Avendo gittata la prima pietra, la quale serviva di base per la pubblicazione della mia operetta di *Gastronomia*, tanto per le quattro edizioni precedenti, come per questa quinta, avendo lo scopo principale servir di guida, per li Signori Dilettanti, miei cari Amici, Allievi, ed Alunni, ho creduto sempre, come l'è, dar loro tutte le norme, sebbene in succinto, per tutte le circostanze, che potrebbero succedere; che, o per divertimento, o per dovere fusse qualcuno astretto a dare un *Pranzo*, una *Cena*, un *Bouffet*, lo potessero francamente eseguire, senza aver bisogno di estranea persona, che spacciasi possedere le materie tutte, in quistione, mentre non ne conosce nè anco *l'Abecedario* a solo oggetto di carpir denaro, e per conseguenza far scomparire il proprietario; ad evitare dunque simile incontrastabile *inconveniente*, non sia sgradevole accogliere, non dico mai, queste mie lezioni, ma semplici ricordi, li quali sono diretti al solo fine, della sicurezza per la riuscita di qualunque apparecchio, specialmente se la occasione fusse nelle Provincie, ove non l'è tanto facile la piena conoscenza e quì chieggo scusa, non volendo affatto intendere di offendere chicchessia sopra della ignoranza, ma perchè non potrà esserci un pieno esercizio di pratica di tante piccole cose, che tralasciandosene qualcuna, ne succede per forza quel tale *incoveniente*, il quale avvenuto, non si potrà più rimediare; perciò miei cari Amici Dilettanti di *Gastronomia*, profittino de' miei ricordi che si troveranno contenti e soddisfatti.

Primieramente è ad osservarsi , come si vorrà servire un Pranzo ; se alla FRANCESE ; se alla RUSSA ; se all' INGLESE , oppure a PORTATE , ovvero a diversi Servizî perchè diversificano tutti e quattro nel loro apparecchio, come sarebbe a dire.

Il Pranzo alla FRANCESE porta il dovere di presentarsi tutti li piatti di *Cucina* in Tavola , con tutti li corrispondenti piattini per *Riposto* , e pel *Desserts*, potendosi rimettere tutti quelli piattini , che si vuotano *perfettamente* , siano di quel pel *Riposto* , siano di quelli pel *Desserts*, onde non osservarsi una mancanza di vuoto nella Tavola, e questo sistema piacemi oh quanto, perchè oltre *del colpo d'occhio* che dà l' assieme del Pranzo , o Bouffet ; come pure , che osservandosi quanto vi è nella *Mensa* , servirà di norma , a regolare il proprio ventricolo, meno per li *Parasiti*.

L' apparecchio materiale per questo Pranzo sarà. *Videlicet.*

Primo. Che la Tavola sia ben corrispondente pel numero dei *Coperti*, che dovrà servire ; che non sia nè tanto *stretta* , nè *quadrata*, perchè son due *difetti*, marcandosi la distanza non minore da un *Coperto* all' altro , di palmi due.

Secondo. Dopo di essersi spiegato il *mensale*, raccomando , che questo *servizio* di biancheria sia perfettissimo con li suoi corrispondenti *tovaglioli*. Si piazzano li coperti da ambo i lati , ed ancora le due *capoteste* , facendo una graziosa piegatura alli detti tovaglioli , apponendoci sotto , li piatti , così detti *da salvietta* : dipoi nello spazio fra due *coperti* piazzar si debbono due bottiglie di cristallo *(e qui raccomando ancora la purezza e proprietà, e similitudine del servizio de' cristalli)* uguali , cioè , una piena d' acqua , e l' altra di vino ; quindi innanzi di ciascun *Coperto* si ci piazzeranno tutti li bicchieri corrispondenti , che staranno precisamente attaccati l' uno appresso dall' altro cioè, quello per l' acqua , quello pel vino di *pasto* , e poi tutti quelli *classificati* per quel numero di vini Esteri , che si vorranno servire , e tutti questi bicchieri dovranno figurare una perfetta linea. Si passerà poi a situare le saliere pel sale , e pel pepe , e per queste molto sarebbe proprio , se fussero d' argento, oppure a *fazione* situandone o una cassettina in due , oppure distinte separatamente , ma sempre due , innanzi alle due bottiglie per l' acqua , e vino.

Terzo. Marcare il punto centrale della Tavola facendoci figurare un elegante *Vase* che presenti un grazioso *buchè*

sia di fiori freschi, che, è più *ottimo*, sian di quelli finti, che è pur buono, cou un *tovagliolo* del *servizio* sotto, con qualche grazioso disegno, e piegatura, che a bella posta si ci fa. Se la tavola oltrepassasse il numero di *18 Coperti* basta un sol *vase;* al dilà, di questo numero, si ci porranno, altri due *vasi* di minor *calibro*, ancora con fiori come sopra, oppure a questi due posti si ci potran far figurare due piatti *montati*, li quali o sono simili *al servizio* di Terraglia, o sono di Cristallo, oppure sarebbero ottimissimi se fussero ancora d' argento, con le diverse gradazioni de' *piattini* sostenuti dall' *anima* di ferro avvitata nella base, e questi così detti piatti *montati* ripieni, e graziosamente guarniti con diversi dolci, e tanto gli altri due *vasi* con fiori, quanto li due piatti *montati* si piazzeranno in linea del *vase* centrale, per lungo della tavola. Se invece del *vase* di punto centrale ci fusse un elegantissimo PERTERRE sarebbe ottimissimo, ed allora dopo di qualche piccolo intervallo, per lungo dai due lati del detto PERTERRE situare due *vasi* con fiori, ma di una regolare proporzione. Nel mezzo dello spazio, o di un *vase* all' altro, oppure fra quello del *vase* centrale, e li due piatti *montati*, si ci pianteranno due eleganti compostiere, con li loro corrispondenti cucchiaj per prendere li frutti in giulebbe, o al rum, o al rosolio; e nel caso, che non si ci potranno piazzare li due piatti *montanti* con li dolci, allora, all' intorno del *vase* centrale si ci porranno dei piattini pel *desserts* con carte graziosamente intagliate con li diversi dolci di *Riposto*, come p. e.; dei piccoli cedrioli graniti; delle mandorline; delle lazzaruole; delle piccole prugne; delle piccole pere; delle corteccie di portogallo candite; delli piccoli mandarini; dei piccoli limoni, con anche qualche pezzettino di mellone, sia di pane, sia d' acqua ancor sciroppato, e granito; dei marroni canditi, ovvero *castagne* sciroppate asciutte, e quindi framezzati questi descritti, da picciole spumette colorate con sensi diversi; da piccoli graffioletttini, con mostaccioletti ec. ec., e tutti in piccioli pezzi.

Quarto. Si piazzeranno le due *zuppiere* per la zuppa alli due *Capoteste* della Tavola, e simmetricamente, situare tutti gli altri Piatti così detti *di Cucina*, badando sempre al numero *paro*, e poscia situare tutti li piattini di *Riposto* sempre in coppia, e talvolta ancora in quattro, siccome si aumenta ancora il numero de' *Coperti*, li quali se son do-

dici, saranno in coppia, da diciotto in poi sempre in quattro, situandoci ancora delle salsiere con delle diverse salse, e cucchiai corrispondenti per bellezza, ed eleganza del Pranzo, come parimenti si situeranno ancora li piattini, *Corbelle* per li frutti, e tutti questi piattini saranno sempre situati con ordine, e simmetria, perchè così facendo, si vedrà nell' assieme un grazioso Disegno. Qui debbo raccomandare, che laddove si potessero avere delle *ostriche* fresche, queste sono ottimissime, e non debbono mancar mai per tutto il corso del Pranzo rimettendosi sempre quelli, piattini, che di queste si vuotano, oppure in difetto degli altri frutti di mare; questo però da pratticarsi per le Provincie, ove non è così facile aversi le così dette *ostriche*, che essendovi, son sempre ottime, anzi necessarie (1).

Quinto. Servito un Pranzo a questo modo, li Piatti di Cucina non oltrepasseranno il numero di dodici, compreso le due zuppiere.

Sesto. Terminato il *Pranzo*, *Riposto* e *Desserts*, si servirà il Gelato. il che dovrà figurare in due grandi forme, o schiumoni, li quali in due piatti *proprj* si piazzeranno, precisamente nel posto delle *zuppiere*, che allora anderanno via, e terminato di servirsi, si serviranno li dolci, rosolio, e caffè, apprestandosi le tazze per bere il caffè, da Camerieri a ciascun commensale, in un piatto da *salvietta* col corrispondente cucchiarino da caffè e quindi tutto l' occorrente, come, la zuccheriera, o col zucchotto, e la molletta, o col zucchero *setacciato*, ed il corrispondente bicchierino pel rosolio, con le bottiglie girando.

Questi sei articoli sono li primordiali, che servono sempre di *Base* e di *Norma* da servire qualunque Pranzo di *Parata*, con delle eccezioni di regola, secondo il sistema, e gusto che il Pranzo vorrà darsi.

Se il Pranzo vorrà servirsi alla Russa l'apparecchio della Tavola è lo stesso, variandosi soltanto nella situazione dei piatti di *Cucina* ma bensì, figureranno questi, due per volta, in quei posti, che si piazzeranno le *zuppiere*, ed il rimanente come il precedente, occupandosi da altri piattini quei vuoti, dove figuravano li così detti piatti di *Cucina*.

---

(1) Vedi la Tavola in Disegno per norma.

Se il Pranzo vorrà servirsi all' INGLESE, l'apparecchio lo è sempre lo stesso, però non figureranno affatto in Tavola nè *zuppiere*, nè altri Piatti di *Cucina* e sì le une, come gli altri, si serviranno uno per volta nella medesima Stanza da Pranzo sopra di un corrispondente tavolino, guarnito di mensale, ove lo *Scalco domestico* dividerà, e per mezzo de' Camerieri saranno tutti serviti, come appresso si dirà. In questo caso tutti li piattini, tanto di *Riposto*, che di *Desserts* saranno situati più graziosamente formando tanti disegni circondandone prima li *vasi* che servono di *Punto*, e quindi gli altri ancora ben disposti.

Se poi il Pranzo servir si volesse a *Portate* ovvero a diversi *Servizî*, allora, l' è della massima eleganza, e per conseguenza più difficile a servirsi, ed eccomi alla *Pratica*.

La Tavola sarà montata come di sopra, meno li piattini de' dolci, e frutti e con tanto numero di Piatti di *Cucina* per quanto si vorrà il *Servizio* come per esempio, se il Pranzo vorrebbe servirsi a tre servizj, allora il numero dei Piatti di *Cucina* non sarà minore di diciotto, non maggiore di ventiquattro, potrebbero essere ancora dippiù, ma scommetto, che non vi sarebbe posto ove piazzarli, farebbe una confusione, e darebbe fastidio allo stomaco de' PARASITI medesimi per la moltiplicità de' cibi, ed incominciando dalla scarsella dei SORDIDI. Volendo dunque servire il Pranzo, a due o tre *servizj* è d' avvertire, che ogni *servizio* che si cambierà, dovrà smontarsi interamente la *Mensa* rimanendoci li soli *vasi*, che servono di *Punti*, e situarsi da capo tutti gli altri *Piattini* di *Riposto*, che appresso dirò, quali, e piantarsi il *servizio* novello, e pria di questa materiale operazione, i Camerieri con le *scovette* analoghe, fatte a forma di *falce* con un piattino sotto, spazzeranno con proprietà d' avanti a ciascun commensale tutte le brecciole di pane, che sicuramente vi saranno, e situeranno novelle bottiglie coi bicchieri corrispondenti, pezzi di pane di novella forma, con li piatti, e tovaglioli, e tutti li piattini, e Piatti di *Cucina*, e quali; e similmente si praticherà per quanti *Servizî* vorrà servirsi il Pranzo.

Circa poi il *Desserts*, resteranno sempre i soli *vasi*, o *Perterre*, che come più volte ho detto vi rimangono per *Punti*, si piazzeranno quattro *Fruttiere* ovvero *Corbelle* con li frutti, grandi, come p. e. Pere, Mele, Percoche, Portogalli, due Piatti *montati* con li dolci preparati come

di sopra, quattro *compostiere* di cristallo con li corrispondenti cucchiari con li frutti in giulebbe al rum, o al rosolio, e quindi tutto il resto dei piattini con gli altri frutti, come; delle uve; delle prugne; del mellone di pane; delli *marroni*, ovvero *castagne* arrosto dentro li tovaglioli; delle lazzaruole; de' ciriegi; delle fragole, quando vi fusse la stagione, come per le verdure, selleri, finocchi, e questi amerei, che si preparassero in vasetti di cristallo *espressi* con acqua fresca, e situati questi vasetti, o nei piattini di cristallo medesimo, oppure nei piattini del *servizio*, delle mandorle; e queste togliendosene la metà della prima *buccia*; delle giugiole; dei sorbi ma di quelli grandi e biondi; del melogranato acinato, ma di quelli detti *alappî*, e questi similmente nei *vasetti* di cristallo con acqua fresca come per le verdure, oppure nei grandi bicchieri *proprî* con li cucchiarini da *Riposto*: se si trovasse nella stagione dei pignoli scorzati, e netti, e questi caldi caldi sortiti dalla lor *pigna* tuffati, o nel rosolio, o nel rum inceleppato nei bicchieri mezzani, e questi posti nei piattini, accompagnati con un cucchiarino, come similmente per le noci fresche scorzate, e pelate, queste però in acqua fresca. Se il Pranzo succedesse nella stagione frigida, allora si serviranno tutti quelli frutti freschi, che vi sono, con tutti quelli secchi, e siano li freschi, che li secchi sempre in coppia, o in quattro siccome meglio potrà riuscire, secondo l' ampiezza della *Mensa*.

Li piattini poi da adoperarsi per questo Pranzo di *Parata* servito a *Servizj*, saranno.

Per il primo *Servizio* una volta detto a *Portuta;* delle fellate di diversi salami, ma tagliati sottilissimamente; preparando le fettoline, nei piattini proprj, con tovaglioli al disotto, dei fichi freschi *(se ne è la stagione);* accomodandole nei piattini proprj con foglie di uva, tagliandone tutto il contorno della natura, delle alici salse, che siano ben pulite, lavate, spinate, e preparate nei piattini, formando qualche grazioso disegno, e condite con oglio; de' cedrioletti in aceto; de' peparoli in aceto; delle olive; de' capperini in aceto; dei rafanelli; del butiro, con altri piattini di crostini bruscati; delle ostriche ma vive, ec. ec.

Pel secondo *servizio*; de' piattini di tarantello, di milinsane in aceto; de' capperoni in aceto; di butiro, e di crostini; delle ostriche di Taranto con la solita salsa;

delle diverse pastine; delle ostriche fresche, e queste sempre.

Pel terzo *Servizio* (*laddove ci fusse*) de' piattini di tonno in oglio; di ova tarache; di cartoccini di diversi frutti di mare, *al grattè*; de' pasticciottini piccolissimi ripieni di diverse *marmellate*; di piccolissime formette di brodo gelato a variati colori presentate con sotto delle carte colorate intagliate, ma del color contrario a quelle delle formette del brodo gelato; di ovi duri farsiti a quartini con salsa, sempre, de' piattini di butiro con crostini, ed ostriche, sempre.

Pel quarto *Servizio* poi, ma che l' mi si permetta, che 'l dica, sarebbe ancor contro la TEMPERANZA.

Il quarto *servizio* dunque sarà il *Desserts*, e questo quanto più sarà pieno, ed adorno di piattini fatti a *foglie*, *o variati* diversamente con frutti; di *Corbelle* ripiene di frutti grandi, come ho detto molto di sopra, si renderà allora più elegante, e proprio.

Servito che si sarà il Pranzo con tutti li *servizj* come sopra, si servirà il gelato, e terminato questo, si passerà in un' altra Stanza, ove dovrà trovarsi preparato un BOUFFET guarnito cou mensale, un *vase*, con fiori nel mezzo, e fornito di tazze pel caffè con li corrispondenti cucchiarini, *zuccariere*, o *cassettine analoghe* con zuccotto, e mollette, bicchieri per rosolio, e piattini con diversi dolci, oppure quelli due PIATTI MONTATI adornati con dolci.

Debbo ricordare all' idea presente, quello, che praticavasi nel decorso secolo, che dopo terminato un Pranzo di simil fatta, così detto di *Parata*, quando si passava nell' altra Stanza, pria di tutto, si facevano girare delle tazze col cioccolatto in decozione calda, per essere un gran *digistivo*; e camin facendo si osservò esser meglio presentarsi il cioccolatto gelato, ma non mantecato, e fatto così; o della decozione medesima stretta, gelata nelle forme con l'*anima*, come p. e. le così dette *ricottelle*, queste divise per lungo a filettini, e questi serviti nei bicchieri corrispondenti, oppure diversamente; gelandosi ben forte la decozione stretta del cioccolatto in grande *sorbettiera* dovendosi la medesima tutta verniciare, ed intonacare *spessa*, e quindi tagliarsi quei filettini; questo poi come meglio potrà riuscire al *Credenziere*

o *Ripostiere*, il quale saprà regolarsi, badando ai comodi che terrà, ed al luogo ove si troverà, ed io assicuro, che questo sistema niente mi spiace, anzi vorrei, che si adattasse, per essere non solo di gran *digestione*, ma di moltissima eleganza, che sempre dee preferirsi; e quindi bever-i il caffè ec. ec.

Similmente potranno servirsi delle *Cene* con la distinzione, tra una *Cena a mano*, o una *Cena a sedere*. Se è una *cena a sedere* sarà servita egualmente come il *Pranzo* alla *Francese* con tutto a tavola; una *Cena a mano*, s' intende, che non vi saranno *Coperti* preparati; li quali *Coperti* sono li *tondi* con li *tovaglioli*, ovvero piatti con li salvietti, e questi figurano li *Commensali*, che staranno tutti a sedere attaccati alle pareti della stanza, ov' è preparata la *Tavola* per *Cena a mano* o *Bouffet*, che è lo stesso, ed in quest' ultimo caso, che preparar si volesse una cena a *mano*, cosa per me molto *simpatica*, raccomando, che la stanza sia capacissima, in caso contrario, meglio a non farsi. La tavola, che occupi precisamente il mezzo della stanza, su della quale si preparerà nel seguente modo.

Primo, che la tavola sia grandissima, ma accessibile.

Si porrà il mensale; nel centro un magnifico, ed elegante *Vase* con fiori, in preferenza sempre i freschi, e se questi *vasi* potrebbero esser tre per lungo con il loro regolare intervallo sarebbe ottimo; alli quattro estremi, in *angoli*, si piazzeranno quattro grandiosi *candelabri* ovvero così detti *cornocopj* a candelotti *espressi*, dico espressi perchè non dovrebbero essere quelli correnti, ma quelli di once cinque *spessi doppj*: al *vase* di mezzo vorrei che lo circondassero altri quattro cornocopj un poco più piccoli de' primi, e nei corrispondenti spazj in giro, un candeliere con un lume solo, e nell' assieme del giro di questi lumi, nei loro rispettivi spazj, situarci de' piattini con dolci di *Riposto*, e delle piccole *compostiere* con dolci sciroppati col senso di rum, o rosolio: all' intorno poi degli altri due vasi, si ci possono piazzare de' piattini, con fellate, butiro, crostini, alici salse, tarantello, ova tarache, *caviale* o liquido, o in fettoline, de' tartufi in oglio, olive, capperi, cedrioli, pepa-

roli, piccole milinsane in aceto, capperoni, rafanelli; e se tutti questi descritti, fussero esorbitanti di numero, per la proporzione del giro, ci si mettono quelli, che abbisognano, e gli altri con somma simmetria si dtstribuiranno per tutta la tavola badando sempre che debbono figurare in coppia.

Secondo. Si piazzeranno vuoti per prender, posto e quindi riempirsi al momento quei piatti di *Cucina* stabiliti, che veramente, non siano più di dodici, non meno di otto: fra li diversi spazj di questi, piazzarsi le bottiglie del vino *di pasto* circondate dalli corrispondenti bicchieri, come similmente le bottiglie con l' acqua gelata. Al *bordo* della Tavola, si ci piazzeranno delle posate d' argento, *assortite* però, come sarebbe a dire, le sole forchette, li soli cucchiaj, li soli coltelli, situati tutti questi con una certa grazia; lasciandoci qualche *spazio* nei diversi *partimenti* simmetrici, però, *spazio*, che serve per potersici piazzare uno di quelli piatti di *Cucina*, che secondo il loro ordine, dovranno scalcarsi per servirsi. Alli quattro *Cantoni* della tavola, si piazzeranno, o quattro grandiose *corbelle* con diversi frutti, oppure dei piatti *montati* per uso di *fruttiere*, e laddove per lontana ipotesi questi non vi fussero, si adoperino delle basse, fruttiere, o pur piattini, in ultima analisi.

Terzo. Nella stanza medesima, ci dovrebbero essere, o quattro uguali tavolini, però situati in simetria accosto alle pareti, secondo la lunghezza de' *muri*, oppure un grandissimo *Credenzone*, con mensale, lumi, vase con fiori, corveglie ben lavorate con pagnottini, o pezzi di pane, bottiglie di diversi vini esteri, con li loro corrispondenti bicchieri, altro deposito di posate, *Cassettine* con le corrispondenti carafine per l' aceto, ed oglio ec. vorrei ancora, che tanto tutti li mensali, che si adoperano che pur li tovaglioli fussero *spruzzati* con delle stille d' acqua di *melissa* come pure il pavimento della Stanza, e questo da praticarsi pochi minuti pria di aprirsi il *Bouffet* perchè ci fa una *grazia*.

Ritenute queste idee, su' principj Teorici, che adattandovisici le descritte Pratiche, quanti, e quante altre diverse posizioni di preparativi possonsi fare, per apparecchi di Pranzi, e di Cene, che anderei molto alla lunga

se tutti spiegar volessi; bastano queste poche idee espresse per quindi poter tutto eseguire (1).

§. II.

Modo come servirsi dai Camerieri.

Per un Pranzo di *Parata*, il quale merita tutta la massima attenzione per serbarsi sempre l'eleganza, dovranno primieramente li camerieri presentarsi decentemente vestiti, e dividersi fra loro il servizio del pranzo, onde non vi succedano delle irregolarità. Per un Pranzo di dodici *Coperti* almeuo vi bisognano tre camerieri; per diciotto coperti, almeno vi necessitano quattro Camerieri; per ventiquattro, non meno di sei, e se fossero dippiù tanto meglio, purchè però non facciano confusione, ed ecco perchè debbonsi fra loro destinarsi *il servizio*, come appresso dirò.

Se il numero de' *Coperti* fusse di 24 e più; allora se il Padron di casa avesse qualche *Idoneo* Cameriere, o Maestro di casa, quest' ultimo l' è quello, che deve stabilire quel tale *servizio*, oppure questi non essendovi, si prescegliera il più abile, ed *Idoneo*. Il *Servizio* adunque a distribuirsi è il seguente, che due non faranno altro, che togliere subito i *tondi* lordi ai *commensali*, e rimpiazzarli, e rimettere quel pezzo di posata d' argento, che vi mancherà, e questo presentarlo al *commensale* in un piatto da salvietta, e farlo scivolare ove necessita. Dovranno badare di non togliere il piatto d' innanzi il commensale quando questi ci terrà poggiato, o la forchetta, o il coltello, e questo può derivare da due cose, la prima, che trattenendosi a discorrere col suo compagno, vi terrà ancora nel piatto del cibo, che vorrà terminare di manciarlo, e questo è il sistema per non farlo andar via si ci piazza così, o la forchetta, o il coltello; se poi questo *Signore* fosse un di quei tali sciocconi, che vedendo fare agli altri senza intendere l' *etimologia* vi pog-

---

(1) Vedi il Disegno per questa Cena, o Bouffet che sempre gli darà una regola.

gia, o il coltello, o la forchetta, senza che nulla avesse nel piatto, sarebbe cosa graziosa, che il cameriere in osservar ciò non togliesse, nè il pezzo di posata, nè il piatto lordo, il che non facendo, non sarebbe un errore, o inavvertenza, ma sarebbe una graziosa critica diretta a colui, che non sa stare in tavola, e di questi ve ne sono moltissimi.

Se il Pranzo si scalca da un commensale medesimo, allora bisogna, che un cameriere stia sempre al di dietro dello scalco, cioè, dietro la sua *sedia*, e badi per tutto ciò che al medesimo occorre, come, badare per tutti li pezzi di posata, che a costui necessitano, e rimpiazzarceli subito, avvertire di togliere dalle sue mani il coperchio della zuppiera, ed adattarlo sopra di un piattino, e servito la zuppa, il cameriere covrirà subito la zuppiera.

Li camerieri terranno sempre fra le mani un *tovagliolo*, o *salvietta*, per tenerle sempre pulite, e nel caso questa *salvietta*, o *tovagliolo* si lordasse ne rimpiazzeranno un altro.

Dopo che si sarà servita la zuppa, e l'ordura, si principieranno a servire li primi piattini, ed i vini esteri, e questi primi vini dovrebbero essere per una Tavola o Pranzo, così detto di *Parata* del Bordò rosso, vino di Francia, e del Reno bianco, vino di Germania, ed allora li camerieri, già prima istruiti dal maestro di casa, o da chi lo rappresenti faran servire li piattini, cioè, le fellate ed i fichi se ne è la stagione, oppure in vece di questi secondi il butiro, con li crostini, e quindi sturare le bottiglie e versare il vino nei corrispondenti bicchieri, badando di non farli pieni, ma di lasciarci un bordo, non solo, che questa è la decenza, perchè solo nella . . . . si fan pieni i bicchieri al trabocco, ma sibbene per non lordare il mensale; dipoi saranno servite le diverse entrate, e vanno serviti gli altri vini Esteri come Madera, Marsala, o altro vino di Sicilia, o di Capri, e quindi gli altri piattini di composte in aceto. Poscia dovranno servirsi tutti gli *Entremets* ed a questi si servono, gli altri piattini di alici salse, tarantello, ove tarache, caviale, e gli altri vini Esteri, come del Mosello bianco, vino di Francia, di *Picciolo* Borgogna, rosso, vino di Francia. Per tutti gli altri piatti di pasticci rifreddi, ed arrosti si serve sempre il vino di Sciampagna; dipoi si servono li piatti dolci, farinacei, e pasticce-

rie gelate, e vanno serviti gli altri vini; Clarette bianco, vino di Francia, e di Tinto di Alicante rosso, vino di Spagna, e finalmente col Riposto saranno serviti li vini di Spagna, Malaga, e di Lunel bianco vino di Francia. ec. ec.

§. III.

Cena di Sorpresa.

Volendo talvolta il Padron di Casa mio caro amico *Alunno* e Dilettante di Gastronomia divertirsi con suoi amici, e specialmente per le Provincie, servire una cena da me così chiamata di *sorpresa*, o in circostanza del carnovale, o che avesse la serotina conversazione, o che vi fosse sistema, di tenersi la conversazione per giro settimanile, che ciascun Padron di Casa credesse fare un complimento alla sua adunanza potrà servire per fare uno scherzo maggiore, questa cena di *sorpresa*; la stessa potrebbe servirsi nel modo seguente.

Vi bisognano, o quattro tavole precisamente uguali che riunendosi in quadro formasse una sola, oppure due, che riunitisi faccia lo stesso effetto; sian quattro o due le tavole, si vestiranno di mensali, badando, che le loro *cascate* pendessero tutte egualmente; al disopra prepararci non meno di quattro, non più di sei piatti di Cucina, disporre benissimo in due punti in croce li tovaglioli, uno sopra dell' altro, ed agli altri due punti in *croce* in contrario alli tovaglioli un competente numero di piatti da salvietta, uno sopra dell' altro: alli due lati della tavola per la sua lunghezza situarci delle posate assortite, ma graziosamente disposte, e non già alla rinfusa. Alli quattro cantoni di questa tavola riunita, situarci dei belli cornocopj, o candelabri con candelotti *espressi* accesi, innanzi a questi piazzarsi una bottiglia di cristallo con vino, circondate dalli bicchieri corrispondenti; alli due *capoteste* della tavola situarci delle piramidi di pezzettini di pane, e quindi simmetricamente distribuire tutti li piattini di Riposto e *Desserts* come fellate, con tovaglioli sotto, alici salse, e tarantello fettato conditi con oglio, dei peparoli, olive, e capperi, similmente conditi, nell' intelligenza, che se la tavola, o *bouffet* sia molto spaziosa, questi dovrian essere tutti assortiti, se fosse più angusta ne formerà, o quat-

tro, o due mischiati; delle corbelle con frutti, e piattini dei medesimi, avendo per questi la regola medesima. Preparate così queste tavole in una separata stanza al momento di darsi questo scherzoso divertimento, si faran trasportare dai Camerieri, che le condurranno nella stanza della conversazione, che in un colpo solo le riuniranno, ed al momento verrà formato un grazioso *bouffet*: appena che saranno riunite, un cameriere terrà pronto un vase proporzionato, con fiori, che lo adatterà nel mezzo della tavola, e quindi si principierà a servire questa cena, restando tutti al loro posto, come una cena *a mano*.

§. IV.

Qualità dei piatti.

Potrebbe servirsi un timbano di maccheroni, con pasta frolla farsito di carne, oppure potrà farsi quello al latte, quindi una ordura, val dire una frittura, e questa pel numero ristretto di piatti dovrebbe essere di pesce, oppure delle pagnottine brusche con provola, e prosciutto alla padella, ma l'è meglio il pesce per non combinare dopo il timbano altro piatto di pasta; in terzo ci vorrebbe un piatto di carne, e per la circostanza esser dovria un rifreddo, e questo l'è ottimo, o un prosciutto rifreddo in galantina, o un gallinaccio disossato in galantina, o una testa di vitella, o cignale similmente in galantina, per quarto un dolce, sia farinaceo, sia gelato, questo poi a piacere.

Nel caso servir si volessero sei piatti, allora dopo il timbano, il fritto di pesce, poi delle pagnottine brusche, ma cotte al forno, dipoi un lesso di pesce con qualche salsa acida, quindi il rifreddo sia di salame, sia di polleria, e finalmente il dolce.

Questa cena sarà intersecata con dei vini esteri, sempre dopo il timpano, e fra l'intervallo dei piattini all'altro piatto, prima del Bordò, poi della Sciampagna, e quindi del Lunel, e della Malaga ec.

Volendo rendere più elegante questa cena, e si volesse servire del poncio granito, v'ha ottimo, ma però questo dev'essere *granito* presentato in piccoli bicchieri come quelli pel vino di pasto, e servirsi dopo il primo vino estero, e non sia affatto il poncio spumato, perchè sa-

rebbe una *affettatura*, perchè questo l'è ottimissimo, nella circostanza, o dei pranzi di *Parata*, o nelle Cene simili, e questo da servirsi col solo *Desserts* ovvero con li frutti.

A questa cena si potrebbe servire ancora il gelato, ma questo, per questa precisa cena non l'è di assoluta necessità, potendo star sicuro, di non dover ricevere il mio caro Padron di casa veruna osservazione, o critica, che questa per grazia del Cielo non manca mai, e basta così.

Che ne dice mio caro lettore, non l'è questa cena graziosa? e non ho detto bene averla battezzata cena di sorpresa?

§. V.

Cena a mano in confidenza.

Per questa cena non vi abbisogna verun preparamento, perchè la medesima ancora è decentissima a praticarsi per quelle case, che tengono conversazioni la sera e che sono nel caso di dovere allettare, per non dire *allattare* coloro che favoriscono, perchè non facendolo sarebbe lo stesso di dire, *Signori siete pregati di non favorir più,* tant'è il pensar moderno; per cui non volendo rimaner nella solitudine, la *Prudenza* consiglia, di dare da tanto in tanto dei complimenti ai *circostanti*, e così otturar la bocca alla *Signora maldicente Critica*, mentre per meno di questo si fa pervenire all'orecchio del buon Padron di casa un romansetto il più critico, che mai, col dirsi (1).

---

(1) È grazioso davvero il Signor N. N. pretende il nostro incomodo, desidera divertirsi, ed in propria casa, e poi non vuol perderci nemmeno un bicchier d'acqua gelata, che si vada a far benedire; dice quel tale, che non gli basta eseguire egli solo il suo pensiere, ma quando se ne v' ha girando con la sua tromba maledica, sibilando per tutta la società; Signori, io mi credo neldovere fargli conoscere, che in casa del Signor N. N. non ci anderò più, perchè mi conosco insultato, volendosi pretendere per forza, amicizia, e compagnia, senza mai conoscerne qualche serata di *memorandum*, e poi *manus manum lavat*; d'altronde io mi auguro, che loro saranno della medesima opinione, che ne dicono? non le sembra giusto? oh anzi giustissimo, risponde quel-

Sicchè si preparerà tutto l'occorrente in graziosi cestini, cioè, de' tovaglioli, delle posate; in altri, dei pa-

---

l'altro tal uomo *del tempo*, (io sono dello stesso avviso): non dico che vorrei il pranzo, la cenetta, il gelato; nelle sere del gran caldo, delle acquette, ma per la decenza del Casato, è che il richiede! e soggiugne, ma io crederei opportunissimo, che per dare maggior forza al discorso, insieme ci recassimo in casa della Signora *Baronessa Marmorina* perchè siccome ne conosce un pochino più di noi del Bon-Ton perchè è in giro, saprà meglio consigliare: ma sicuramente non disconverrà. Frettollosamente verso le dieci a.m. si presentano in casa della Marmorina, la quale è ancora in letto per aver fatto molto tardi la sera antecedente per essere stata ad un ballo, ma li Signori N. N. ed N. N. rivestitisi col carattere di *Plenipotenziarii* di tutta quella *tale* Società che nessuno avrà mai sognato di pensare, fan premure alla Cameriera, che portasse l ambasciata alla Signora Baronessa, che essi debbono presentarle un caso di somma importanza, pel quale debbono conoscere il suo oracolo, e per fare, che la *fantesea* s'impegni nel farli entrare, cavano dalla scarsella un *tarì* per cadauno, e glielo mettono entrambi in mano: la *fantesca* facendo un *consueto* sorriso, corre dalla Padrona, e le narra l'avvenutole. La Signora, con piacere l'ascolta, e dapprima le dimanda se il Barone *marito* è sortito di casa, non perchè gli dispiacesse, che quelli due Signori tenessero delle conferenze con la moglie perchè molto ne conosce la sua *virtù*, ma perchè un poco più avvanzatuccio di età, e tenendo sempre presente le idee del 500 non così facilmente si adatterebbe al secolo, cui tutto è *moda* tutto è *galanteria*, insomma, che oggi tutto è *raffinato*: assicuratasi, che lo sposo è fuor di casa, fa la *grazia* a quelli due Signori di passare, malgrado si restasse ancora in letto, essendo quelli di confidenza, nulla curandosi, che tiene ancora tutte le braccia coperte di foglie di biete, ricoperte da una fascia di tela per ammorbidirsi maggiormente la *carnaggione*: la camerieia riesce fuori, e seco conduce li Cavalieri nella stanza di letto della Signora: non appena entrati, che si apre un grazioso discorso il più brillante, il più criticante, un dice, è bravo, la Signora Baronessa l'è ancor stanca del ballo di jer sera, che diede *Madama Caffè*, per verità questi forestieri hanno più educazione di noi (ed ecco di già la prima maldicenza alli proprj nazionali) l'altro soggiunge, osservò Signora Baronessa con quanta amabilità trattava tutti suo marito, com'era avvenente, come stava ben messa la sala del ballo; le stanze poi del *Bouffet*, oh quelle erano davvero galantissime, e quanta decenza, e profusione di cose, che vi erano, insomma bisogna convenire, che questi stranieri hanno altre idee, ed a questo proposito Signora Baronessa ci siam presentati da lei per conoscere il suo modo di pensare, se crede che convenga andar più in casa del Signor N. N. trattan-

gnottini, o pezzi di pane; in altri cestini, tutti li piatti da salvietta: si presenteranno nella stanza li camerieri

---

doci sempre in silenzio, senza mai presentare un *tocchetto* di caffè un bicchier d'acqua, che diamine! pure ciascun di noi non ha bisogno di nulla che se si volesse un gelato, non vale la pena spendere *mezzo carlino*, e si ha mezzo bicchiere di mantecato, e si solleva lo spirito, e non esser più tanti schiavi, che chi per rispetto *umano*, chi per non perdere quella corrispondenza, e chi per una cosa, e chi per un altra, dobbiamo tutti riunirci là le sere, ed in fine poi perchè? per dar piacere, a chi non lo merita! (oh questo non sarà mai, soggiunge quest'altro), io non mi sento impegno per nulla, solo pel mio amor proprio, che non lo baratto, per le mille, (mentre poi questi tali soggetti perdono del tempo di andar conoscendo la mattina per tutti li Riposti della Città se ci son commissioni, per feste qualunque, per quindi presentarsi, malgrado senza essere stati invitati e talvolta ne succede, che son cacciati via, con poca decenza; basta che che ne sia di tutto questo, dopo mille interrotti discorsi, apre il Bocchino la Signora Baronessa, che con gli occhi fissi sulle unghie della mano fingendo di osservare quelle acuminate punte (bisognevoli solo per lottare con i gatti), e con l'altra mano meglio chiudendosi i lati del suo copertino da letto, che meglio le chiudesse il petto, e che fingendo distrazione sovente, più l'apre (con bassa voce) dice, per verità io sarei di ugual sentimento, ma non ho voluto eseguirlo prima da me, tanto maggiormente, che quel *vecchietto* di mio marito opina sempre diversamente, perchè dice, che in casa degli amici non si ci deve andare, nè per pranzi, cene, o divertimenti qualunque, nè per fini secondarii ma per solo oggetto, d'intrattenersi con l'amico in talune ore, per conservare la bilaterale amicizia, e corrispondenza; (e questo l'è proprio il retto fine, ma chi lo fà?) ma ora, che siamo in pluralità de' medesimi sentimenti sta molto bene; sicchè io glielo dirò, e così egli non potrà fare delle ulteriori osservazioni. In questo mentre è picchiato; la Signora Baronessa si scompone un poco, dubitando, che fosse di ritorno il Barone di suo marito, caccia fuori del letto una gamba, si concede con li due Cavalieri li quali son condotti dalla Cameriera, per un'altra porticina, che mena nella sottoposta Cucina, la quale, o ha l'immediata uscita pel portone, o forsi, l'avrà per qualche vicoletto, onde quelli due Cavalieri, o altri che fossero non venissero osservati dal geloso marito. Or questi medesimi *Gentiluomini*, perchè fatti uscire per questa segreta porta, cumulando e l'antecedente, ed analizzando il perchè la Signora Baronessa l'abbia fatti sortire per quella porta, si figuri ciascuno, quali altri sentimenti si diranno fra loro, e così da mano, in mano passando; si avvanza la critica; la maldicenza si estolle al grado di Legislatura, e con quelle, e con

ove saranno tutti riuniti quelli della Conversazione, naturalmente, chi a giuocare, chi a discorrere, forse altri al pianoforte; altri a criticare naturalmente, che sò . . . ec. ec.

---

queste, si schiudano le porte alle Calunnie, inviluppando, nella rete tutta la Classe da bene, che vien sempre guarentita dalla Religione, e dalla Giustizia, si fa *man bassa* sopra di tutti. Queste son le conseguenze, che rompono il filo di quella lunga amicizia; che frangono li più stretti legami fra Congiunti, e di quelli più di sangue; che correndo senza riflessione, si lascia quella veterana amicizia, che da tanti anni erano due famiglie, per dare ascolto alle satiriche lingue; si spezzano i legami dovuti alla natura, per esser facile ad udire le false assertive, specialmente della gente di servizio, (razza maledettissima), in ascoltare attentamente il ragionamanto di quel voluto amico, il quale per non perdere forsi, il gelato, qualche pranzetto, quella trottatina con elegante treno, aver l'occasione di far la visita al Teatro quando spetta, così pure si regola quel sfaccendato *Legale* foggiando discordie negli interessi, per darsi luogo a dei litigj, ond'essere egli adoperato nella difesa della causa, non solo, ma per procurarsi una occupazione, e far danaro, ma quanto per raddoppiare dei zeri nella nota delle spese, e sosì facendo fa alterare le famiglie, che vi vorrebbe un *miracolo* per *armonizzarle* di nuovo, ma certe volte però avviene che per fare, e far fare tante cose inconsiderate, e contro lo spirito sociale, e contro il buon costume, e contro i sacrosanti doveri di *Religione*, e di *Natura*, che si trovano dei Spiritelli, giustamente alterati, li quali, passando per sopra quella tal cosa senza punto dar luogo a riflessione qualunque, ma alla terza, alla quarta, ed inseguito, colui che si vede in tal modo criticato, ed offeso, gli si altera ancora la fantasia, specialmente sul riflesso di qualche dispiacere sofferto contro i doveri, e sentimenti di *Natura*, che bassando la visiera dirimpetto ad ogni dovere, prende per le orecchie, e pel naso, chi l'avesse un poco più lungo, senza dar di piglio ad altre operazioni, di cui pur la perfidia gli presenta il varco, lo strapazza l'atterra, ed ecco come, che per cose da nulla, per passi inconsiderati, ne succedono delle funeste conseguenze, che poi a lungo andare si sostiene fra le famiglie, una volta le più strette in amicizia, e per questa passate in parentela, un *odio* inconciliabile, che se pur si troncasse col frapporvisi degli amici, delli degni Ecclesiastici, sempre vi rimane quel ricordino, come resta la cicatrice dopo della sofferta ferita. Ma che!! mi sono talmente inoltrato per voler scrivere questo quinto paragrafo per la cena a mano in confidenza, chè pur troppo ragione ho avuto nel formare queste sciocche idee, che ne domando scuse, mentre quest'oggi *18* Dicembre 1846 il mio Spirito si è sommamente frastornato più del solito per una doppia ingratitudine, che per me-

li camerieri diligentemente presenteranno con somma decenza, e proprietà a tutti, un tovagliolo, quindi la posata, il piatto, ed il pane; dipoi presenteranno per primo piatto, o una fetta di timpano, o delle paste briosce, o delle pagnottine brusche, o al forno, o alla padella, oppure, si può principiare ancora con un pasticcio, sia di carne, sia di pesce. Servito il primo piatto, si servirà il vino, e questo per simile circostanza non dovrà esser mai quello di pasto, ma soltanto tutti vini esteri come Bordò, Madera, o Marsala, e questo vino si presenterà, che i camerieri medesimi con le bottiglie verseranno il vino nei bicchieri corrispondenti, riempiendoli sempre, che li vedranno vuoti; dipoi si potrà servire una frittura di pesce, e con questo si servirà una qualità dello stesso vino, nella intelligenza che se si è servito prima il Bordo, poscia si servirà il Madera, oppure il Marsala; dop o della frittura, si servirà o un pasticcio in cassa freddo, sia di caccia quadrupeda, sia di caccia volatile, sia di polleria domestica, sia di majale domestico, sia di vitella, oppure invece, potrà servirsi del prosciutto rifreddo, o verrigine lattante, in galantina, oppure un gallinaccio disossato in galantina fredda, o una testa di vitella, e con questo si servirà indispensabilmente della ottima sciampagna, dopo delle galantine, si servirà un piatto dolce, e questo potrebbe essere, o una torta di pasta frolla ripiena di amarene, sciroppate, oppure di sfoglio, oppure un gattò di pane di Spagna a diverse creme, e marmellate, o delle piccole croccande, o una grande divisa in pezzettini, e con questo dolce, si servirà il vino di Malaga, o Lunel, o Tintiglia di Spagna oppure dell'ottimo Zagarese, non servendosi per questa cena altri piatti, e finalmente si faranno girare dei frutti tutti presentati nei cestini, e si continueranno a servirsi gli ottimi medesimi vini. Se si volesse dare a questa cena un

---

glio riflettere a sessant' anni di mia attuale età in vece di sortir di casa prender per il lungo naso che ha, una persona e strapparglielo, onde non venire a questo passo, ricordandomi degli anni sessanta, ho dato di piglio ad un biscotto, una presa di ottimo Etren, mi son riseduto a tavolino, ed ho scarabocchiato questa nota, che sarà pessimamente espressa, perchè da me: ma non l' è affatto contraria alla verità.

poco di eleganza maggiore, si potrebbe servire ancora del poncio granito nei bicchieri da vino di pasto, intermezzandoli, dopo sempre del primo piatto. Terminato questo ambulante *Desserts*; se il Padron di casa volesse servire il gelato, non è male, ma non è ricercato per questa cena, il che non facendosi non è errore, nè vi può entrare quella Signora *Critica*; quindi si farà girare il caffè, nel modo seguente: li camerieri presenteranno le tazze, e le zuccheriere, o col zuccotto, e mollette, o zucchero macinato con li corrispondenti cucchiarini: tutti li circostanti si serviranno del zucchero, e poscia li camerieri con le diverse proprie caffettiere verseranno il caffè; dipoi levate le tazze, e zuccariere dai Signori, si appresteranno li bicchierini pel rosolio, ed il rosolio, con de' piattini di diversi dolci di Riposto, intendo dire in piccioli pezzi, oppure presentarli nei piatti *montati*, e servendoli girando come per tutto, e così sarà servita questa cena a mano in confidenza, così da me chiamata. (Prego scusarmi).

§. VI.

Come si dovrebbe servire una Cena al Teatro.

Questo paragrafo ne avrei fatto dimeno di segnarlo in questa presente mia operetta, ma ha bisognato includercelo non avendomi potuto niegare ad un mio stretto congionto Patrizio Cosentino, che io molto stimo con sua moglie mia cara Nipotina, il quale essendo fornito d'infiniti mezzi, mi ha fatto delle graziose premure, che avessi spiegato ancora il modo da serbarsi, nelle circostanze delle feste di ballo nel carnovale, volendosi dare una cenetta al Teatro, che tante volte non bene riesce il risultato, per mancanza di chi serve, percui per renderlo pago dirò così:

Si piazzerà uno stretto tavolino, ma quanto più lungo potrà essere, cioè espressamente per quanta è la lunghezza del palco, perchè naturalmente nella circostanza delle feste da ballo al Teatro, ordinariamente, si pratticano. Si guarnirà il descritto tavolino nel corridojo del Teatro di ottimissimo mensale, nel punto centrale si piazzerà un bel vase con grande, ed elegante *buchè* di fiori, ed alle due punte due elegantissimi Cornocopj o Candelabri con molte

braccia di candelotti, ed appresso alli detti cornocopj due eleganti piatti montati che offrono diversi dolci di Riposto, fatto prima ciò si piazzerà il tavolino per lungo il palchetto in mezzo alle due dame, che sicuramente staranno situate a destra, ed a sinistra del palco medesimo, e sarà situato che il primo cornocopio bene illuminato sia ostensibile al Teatro; quindi si appresteranno dei tovaglioli, le posate, li piatti da salvietta, ed il pane; poscia si principieranno a servire li piatti di cucina, li quali saranno similmente quelli per la cena a mano in confidenza, però vorrei che si praticasse un poco di maggiore eleganza, perchè dirimpetto ad un Pnbblico; vorrei che per primo piatto si servisse il timpano, quindi una frittura di pesce, poi una galantina fredda ma di carne; quindi un' arrosto, o di caccia volatile, o domestica, come pollanche, pollastrini, oppur piccioni; una galante, ed elegante caponata farsita con pesce, e finalmente o il Gattò di pane di Spagna o una grandiosa croccanda di mandorle, servendo questa cena sempre con vini Esteri, come dî sopra, e bicchierini di poncio, ma semplicemente granito, non schiumato; si serviranno li frutti presentati in diverse *corbelle* espresse: si servirà indispensabilmente il gelato, ma in una elegante e graziosa forma, o uno schiumone, o una piramide, dipoi si servirà il Caffè, il rosolio, e li dolci, li quali son preparati come sopra sul tavolino medesimo in due grandiosi piatti *montati*, e così *Finis coronat opus.* Ne voglion dippiù?

§. VII.

NORMA DISTRIBUTIVA

Come debbonsi servire li piatti di Cucina, frammezzati con li piattini, e primi, e secondi; come pure con li corrispondenti vini Esteri, e poncio granito e spungato, per un Pranzo, o Cena di Parata.

Per un Pranzo.

Dapprima van servito le zuppe, che per un Pranzo così detto di *Parata* ce ne voglian due, cioè, una in brodo chiaro, e l' altra incasciata; immediatamente si serviranno

li primi piattini, come le fellate, ed i fichi freschi se ne è la stagione, dipoi si servirà l'ordura, oppure una frittura di pesce, nella intelligenza, che se si servirà un Pranzo come detto di sopra di *Parata*, allora indispensabilmente si servono le zuppe, e l'ordura può essere, o di *petit-patè* di sfoglio farsiti, sia di carne, sia di frutti di mare, e cumulativamente si potrà servire ancora di una elegante frittura di pesce come, palaje, triglie, calamaretti, calamari mezzani divisi per metà, calamari grandi tagliati a tarallini, delli merluzzi sfilettati, e fritti a fazione di palaje, dei cecinelli *veraci* fritti sciolti ad uno ad uno, cioè, ciò s' intende, che bene farinati vengono tutti sciolti, e messi nella padella si ottiene l'intendo di friggersi tutti sciolti; dopo di questi in ultima analisi si potrà servire, secondo il sito, che si troverà, delle ottime alici, e queste si potrebbero spinare, e friggersi con le due metà intere come piccolissime palajozze delle fette di grandi morene, ma pria decorticate, quindi fettate, e poscia, se la mano è perita, toglierne diligentemente la spina, che l'è pur ottima questa frittura, in difetto si potrà presentare una frittura di mezzane spinole le quali ben pulite, e fettate, o a pezzetti, come pure dei cefali, grandi, a fette, e dei mezzani, a pezzetti; se poi non potrà riuscire avere nessuna di queste qualità di pesci, non saprei che altro suggerire. Laddove servir si volesse il timpano, allora la frittura non sarà mai di paste, ma esclusivamente dev' essere di pesce. Dopo dell' ordura, o frittura, si cominceranno a servire li vini Esteri, che debbono essere, o della *Borgogna* rosso, *vino di Francia*, come del bianco ancora, oppure del *Bordò* rosso *vino di Francia*, o della *Marsala vino di Sicilia*, o di *Castel Nuovo* rosso *vino di Francia*, o di *Tavel* rosso *vino di Francia*, o di *Cotoroti* rosso *vino di Francia*, o di *Soterne* bianco *vino di Francia*. Dopo servito il primo vino estero, si potrà servire per maggiore eleganza, il poncio granito, nei piccoli bicchieri da vino. Dopo delle Ordure, o fritture si serviranno l' *Entrate*, e queste potranno essere dei Fregandò, o di vitella, o di majale, o di lattaroli di vitella, o di zinna, o di una galantina calda, come gallotta, gallinaccio, pollanche ec. ec., oppure quando tutto mancasse un buon lesso di manzo, con salsa, acida o piccante, quantunque sia questo in oggi un piatto inusitato. Dopo delle

Entrate si serve o un grosso pesce, oppure per necessità, un pezzo grande di grosso pesce in lesso, o con qualche salsa piccante, con oglio, e succo di limone, questo però quante volte siasi servito immediatamente dopo le zuppe l'ordura altrimenti dovrà servirsi prima. Dopo del pesce si passeranno a servire degli altri vini Esteri, come del *Sciablì* bianco, vino di Francia del *Marascè* bianco, vino di Francia, del *Mulsò* bianco vino di Francia; quindi si serviranno degli altri piattini, come, delle ostriche crude, ed al *grattè* del burro con crostini bruscati, e poscia si darà dipiglio a tutti gli altri piatti, li quali son distinti tutti fra loro sotto il nome di *Entremets*, ciascuno però con la sua classificazione, come p. e. si servirà un *Entremets* più leggiero, e potrebbe essere di erbe, come un piatto di piselli all'Inglese con piccolissimi sfoglietti, dei faggiolini verdi al butiro con guarnizione di crostini fritti, oppure dei piccoli secchi ancora, se si trovasse nella stagione fredda, ma ben preparati. Dei tartufi farsiti interi, oppure a filettini al prosciutto, e sempre con guarnizione di crostini fritti delle braciolette di cappucce, di verzi farsite, o di riso, o di carne, al *sugo*, o al butiro, delle lattughe, o scarole, però, le cimette farsite; delli cocozzoli piccoli farsiti; delle piccole milinsane farsite; dei selleri al *sugo*, oppure delle parmigiane, o al sugo di carne, o al burro. Dopo di uno di questi piatti d'erbe, e che per un pranzo di *Parata*, e numeroso di *coperti* questi piatti possono essere due diversi, che girano contemporaneamente, e ne succede per lo più, che tutti mangiano di tutto. Dopo di questi *Entremets* si servono degli altri vini Esteri, come *Mulsò* bianco, vino di Francia; *Xizza* rosso, vino di Provenza, *Cassi* bianco, vino di Francia, *Clarette di Bordò* rosso, e bianco, vino di Francia. *La Manscè* bianco, vino di Francia; quindi si serviranno degli altri piattini, come alici salse, ed olive, o qualche altra composta in aceto. Dipoi si serviranno dei rifreddi come delle galantine, sia di prosciutto, rifreddo, sia di una verrigine lattante, sia di una testa di vitella, sia di majale, sia di cignale; si passeranno a servirsi degli altri vini Esteri, come del *Reno* bianco vino di Germania dell'*Eremitaggio* bianco vino di Francia, del Cheri bianco vino di Fraucia; quindi si serviranno degli altri piattini, di tarantello, dei capperi, dei capperoni, delle ostriche,

e queste sempre. Poscia si serviranno dei pasticci in cassa, e caldi, e freddi, siano di cacciaggione, quadrupeda, volatile, siano di vitella, siano di polleria domestica, siano di piccoli uccelli dissossati e farsiti, e con questi si serviranno degli altri vini Esteri, come del bel vino dell' allegria, ch'è la *Sciampagna* rosso, e bianco, vino di Francia, e questo vino, da che principia a servirsi, che secondo me non può principiar prima se non dopo questi ultimi descritti piatti, e che può continuarsi, sino al terminar del pranzo, però terminar si deve col Riposto, perchè allora vanno serviti degli altri vini, come appresso spiegherò: con lo *Sciampagna* si possono servire ancora il *Carcavello* bianco, vino di Portogallo del *Setubal* bianco, vino di Portogallo, del *Pontebianco*, vino di Portogallo, del *Ronsio* bianco, vino di Portogallo, dell' *Oyras* rosso, vino di Portogallo, dell' *Altoduro* bianco, vino di Portogallo, dello *Escosionde* bianco vino di Portogallo, del *Lisbona* bianco vino di Portogallo, del *Moscato di Setubal* bianco vino di Portogallo, dell' *Onadias* rosso vino di Portogallo. Quindi si serviranno degli altri piattini, come ovi di tonno, ovvero ova tarache delle piccole pastine, ed altri piattini, e si darà di piglio a dei piatti o di *Vol-o-vent* di sfoglio ripieni d' interiori di polli, o di caccia qualunque; dei Faggiani farsiti, delle Anitre con le lenti, di Mallarde, di Capoverdi ec.; dei sivieri, di Lepre, di Cignale, o anche di Majale domestico, e con questi si serviranno degli altri vini, Esteri, come il *Tokai* bianco, vino di Ungaria, del *S. Giorgio* bianco, vino di Ungaria del *Sciumelao* bianco, vino di Ungaria; del *Puta* bianco, e rosso, vino di Ungaria; del *Razestoff* bianco, vino di Austria. Dopo di tutti questi altri *Entremets*, si serviranno degli arrosti, sian di carni, sian di pesci, come della vitella, del cignale delle pollanche, dei faggiani, delle pernici, dei piccioni, delle starne, del buon filetto di majale, delle beccacce dei capponi, dei pivieri, delle lepri; e con questi van servite, le insalate, le caponate, e con queste si servono degli altri vini Esteri, come del *Erlau* rosso, vino di Ungaria, dell' *Austriaco* bianco, vino di Austria, del *Tirolo* rosso e bianco, vino di detta Provincia. Dopo delli arrosti, e di carne e di pesci, si serviranno dei piatti dolci, e farinacei, e gelati; come p. e.

un bel gattò di pan di Spagna a diverse creme, e colorite, e con sensi corrispondenti, e con delle conserve, e marmellate ancora; delle creme semplici; di una magnifica zuppa d' ovi faldacchiere, delle torte di pasta frolla, oppur sfogliata, ripiene o di creme, o di ricotta, o di sciruppati diversi; delle diverse croccande di mandorle; delle corbelle di diverse pasticcerie; delle bombe americane gelate; del poncio alla rosa, ed al maraschino, e di quante altre forme di brodo gelato con diversi sensi e colori, e con questi piatti dolci si servono li vini Esteri un poco più amabili come della *malaga*, vino di Spagna, del *Rivesalto* rosso, vino di Spagna; del *Tinto di Alicante* rosso, vino di Spagna; del *Paccaretto* bianco vino di Spagna; del *Tinto di Rotta* rosso, vino di Spagna; del *Sieges* bianco, vino di Spagna; del *Pontac* rosso vino di Spagna, del *Pietro Ximenez* bianco, vino di Spagna; del *Moscato* rosso, vino di Spagna. Dopo che si saranno serviti li piatti dolci, e vini Esteri per aumentare la eleganza, può servirsi ancora del Poncio spungato, e questo, non dovrà presentarsi nè nei mezzi bicchieri, nè nei grandi, perchè troppo piccoli li primi, molto grandi li secondi; ma vi necessitano dei bicchieri medj.

Terminatosi li piatti di cucina, che attacca il *Desserts*, allora, si spiazzerà tutto dalla tavola; si piazzerà da capo per servirsi il *Desserts* e si pianteranno tutti li piattini di frutti Compostiere, con frutti in giulebbe e tutto ciò che è stabilito, ed allora, si porranno ancora le posatine pel detto *Deserts* come pure si dovrebbero presentare ai commensali li piattini proprj, li quali sono precisamente pel *Riposto* e pel *Deserts*, che sono quelli più piccoli di diciotto a dozzine.

Quindi dopo servita la Cucina, con parte di Riposto che sono tutti li descritti piattini, si servirà il *Deserts*, cioè, tanto li frutti freschi, frutti secchi, frutti in giulebbe, frutti di mare, si serviranno con qnesti tutti gli altri vini Esteri, come *Canarie* rosso, e bianco, vino delle Isole di tal nome, situate nell' Oceano sulle coste del Regno di Marrocco dalla parte di Ponente; del *Madera* bianco vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Oceano sulle coste dell' Africa, vicino le Canarie; del *moscato* di Madera bianco, vino dell' Isola suddetta; del

Monte Libano bianco, vino del monte di tal nome, situato a levante di Gerusalemme; *del Moscato di Cidro* bianco, vino dell' Isola di tal nome situata nel Mediterraneo sulle coste di Soria; del *Sames* rosso vino dell' Isola di tal nome situata nell' Arcipelago; del *Visnci di Smirne* bianco, vino delle coste dell' Arcipelago dalla parte di Levante, del *Capo di Buona Sperauza*, rosso, e bianco, vino della Città di tal nome, situata sulla punta d' Africa verso il mezzogiorno, del *S. Perey* bianco, vino di Francia; del *Piccoletto* bianco, vino dello Stato Veneto nella Provincia del Friuli; del *Moscato di S. Lorenzo* rosso, e bianco, vino di Nizza in Provenza dell'*Antibo* bianco, e rosso, vino di Francia; del *Moscato de Perier* rosso, e bianco, vino di Francia; del *Costansè* rosso, vino di Spagna; del *Scopoli* bianco, e rosso, vino dell' Isola di tal nome situata nel Ponte Eusino del *Palma* bianco, altro vino del Friuli nello Stato Veneto; *del Frontignano* bianco vino di Francia; come pure del *Moscato di Frotignano*, del *Claretto di Avignone* rosso, vino di Francia; dell' *Alcatica* rosso, vino di Toscana; del *Vermut* bianco, vino di Toscana; del *Moscadello di Castello* bianco, e rosso, vino di Toscana, del *Moscadello del Panierotta*, bianco, e rosso, vino di Toscana;. del *Chianti* rosso, vino di Toscana, del *Monte Pulciano* bianco, e rosso, vino di Toscana dell' *Orvieto* bianco, vino dello Stato Romano, del *Moscato* di Siracusa bianco, vino di dett' Isola; del *Moscato* di Calabria Citra, bianco nel Regno di Napoli; del *Moscato di* Catanzaro, Calabria Ultra nel Regno di Napoli, della ottima Malvasia del Cilento, del Regno di Napoli, ec. ec. . . . .

Similmente si può servire qualunque cena, sia in un *Bouffet* a mano, sia a sedere, ed allora li Cavalieri, serviranno le Dame, ed essi si serviranno da loro, badando di non far confusione; li Camerieri intanto staranno attentissimi, di toglier subito dalle mani di chiunque il piatto lordo, e la posata; apprestar subito il rimpiazzo di ciò che manca, e rimettere ancor presto tutto il lordato, che con sollecitudine sarà pulito, o in cucina, o in una stanza immediatamente vicino a quella della tavola ove il maestro di Casa o il Cameriere più anziano, o quello prescelto come il più *Idoneo*, oppure

il Padron di Casa, che come la parte *Interessantissima*, baderà a tutte queste picciole cose, le quali par che sembrino *picciole* ma il non prevederle son difettose; ed in questo caso poi, non mi fiderei di dar tanto torto a quella *Signora Critica* la quale, se per cose da nulla, vi alza un Tribunale, ed emette Sentenze; or s'immagini ciascuno quanto per poco vi sia un perno ove appiccarsi, allora oh quante e quante cornicette che si adatteranno al quadro.

AVVERTIMENTO ALLI CAMERIERI.

È d'avvertire moltissimo, che nel servirsi un Pranzo, o una Cena debba pratticarsi la massima decenza, e pulizia, col non toccar nulla con le mani; ma tutto con un tovagliolo, come col presentare il tondo ovvero il piatto al Commensale, che nel toglierlo ancora, come pure nel prendere qualche piatto grande, o che si dovesse variare. Tutti li pezzi di posata, che debbonsi rimpiazzare innanzi a ciascun *Coperto* di non presentarlo mai con le mani, ma sempre in un piatto da salvietta, e farli scivolare dalla parte dritta, come ancora per li pezzi di pane. Dovranno ricordarsi *li Signori Camerieri*, che nel togliere li piatti lordi di non mai unirli l'uno sopra dell'altro, e di non farsi veder mai masticando, come mi è toccato spesse volte a me il vederlo, che non so come abbia io potuto frenarmi, essendo questa una massima indecenza, e tutto questo si appartiene di prevenirsi, o dal Maestro di Casa, che lo dovrebbe conoscere, o dal Cameriere il più anziano, ed *Idoneo*, e particolarmente poi dovrà avvertirsi dal Padron di Casa, come quello che spende il suo danaro, e che certamente non vorrà scomparire, perchè potrà esservi talvolta, che fra i Commensali siavi qualcuno che conoscesse la *Partita*, come p. e. Iddio non voglia, che ci capitasse.......

PARTE QUINTA

CAPITOLO XV.

Metodo Pratico per scalcare.

Volendosi eseguire questa mia operetta in tutta la sua *serie* dai Signori Dilettanti di Gastronomia ed Amatori di presentar bene un *Pranzo*, *Cena*, *Bouffet* ec. e di bene, che sommetta ancora talune nozioni di scalcare, e ricordare un metodo da serbarsi, come meglio eseguire questa pratica, una volta che doveano essere dei primi *Princìpj Cavallereschi*, come il *Ballo*, la *Musica* la *Scherma*, il *Cavalcare* e lo *Scalcare* ancora; ma siccome oggi tutto è moda, e tutto deve entrare nella corrente, si pretende, che una persona domestica conoscesse, ciò che davasi fra le cose, per educazione ai Cavalieri; ed ecco anche su di questo il Mondo alla rovescia; la superbia inalzata in questo *Conio* di gente, dandosi un *tuono* della massima importanza, facendosi a pretendere doppio *salario* mensile per questa condizione ancora, non solo, che per tante altre, mentre se tutte le volessi enumerare vi abbisognano tutte le Cartiere d' Italia; ma lo tralascio; per cui mi rimetto nella *Cadenza*,

Il posto dello *Scalco*, laddove si dovesse divertire qualche Commensale, o il Padron di Casa, sarà sempre nel mezzo della Tavola, però per la sua lunghezza, e precisamente ad uno de' *Capo-teste* della stessa, ove si piazzano le zuppiere.

§. I.

Per le zuppe.

Quando tutti si saran seduti, lo *Scalco* resterà impiedi, scosterà il suo *coperto*, riportandolo dalla sua parte sinistra; ed allora il Cameriere, che gli starà d' appresso toglierà il coperchio dalla zuppiera, e lo porrà dentro di un tondo sopra un tavolino espressamente per *creden-*

za: lo *Scalco* riceverà da un' altro cameriere dei piatti da zuppa, ed in ciascuno di essi verserà un coppino della zuppa, cioè pieno di brodo con dei pezzettini di ciò che conterà la zuppa: questi tondi, si possono far girare in due modi; il primo, che non appena sarà pieno, il proprio Cameriere lo presenterà al Commensale, e così un dopo dell' altro; pel secondo, che lo *Scalco* medesimo lo passerà al suo vicino, e per la mano saran tutti serviti; dopo di che il Cameriere gli presenterà un tondo nel quale lo *Scalco* lascerà il coppino, essendo errore quello di lasciarlo nella zuppiera, perchè ricuoprendosi, ci resterebbe una *fessura* per la quale l' è cosa molto facile, che si ci possa introdurre qualche amabilissima Signora *mosca*; questo è l' oggetto che non devesi lasciare il coppino in zuppiera.

Dopo della zuppa in brodo si potrà servire quella incaciata, ma ciò, l' è, se il Pranzo fusse tutto rappresentato da *Parasiti*, dappoicchè dovendo figurare le zuppiere una incontro all' altra, da quella parte vi dovrà essere altro *Scalco*, che la servisse contemporaneamente, e questi farà lo stesso, come per la zuppa in brodo, adoperando in vece il cucchiarone, ma pria col coltello ci farà una croce, tagliando, se fusse pasta di *trafila*, e tenendo il cucchiarone nella mano destra, e la forchetta nella sinistra, e così servirà la zuppa incaciata.

§. II.

Per le Ordure.

Servito che saran le zuppe, si passerà alle ordure, o altre fritture, e siccome queste esser debbono tutte in piccole forme, o pezzetti, lo *Scalco* ne formerà due *tondi* ovvero piatti da salvietta nei quali ci porrà una forchetta, e li passerà a dritta, ed a sinistra de' suoi vicini perchè fussero contemporaneamente servite le due ali della mensa, oppure questi due piatti li darà a due camerieri, li quali si presenteranno sempre sulla sinistra del commensale, perchè ciascuno sia commodamente servito, ricordando ai *Signori Camerieri* di tener sempre fra le mani un tovagliolo, o salvietta, non dovendosi toccar nulla con le mani.

Tra queste fritture vi potranno essere delle palaje grandi, e queste si possono scalcare in due maniere, la prima più elegante, cioè, prendere dal piatto grande una palaja per volta, col coltello nella mano destra, e la forchetta nella sinistra, ed adattarla nel *proprio* tondo, e con destrezza staccare li quattro filetti, facendo una incisione per lungo col coltello, e poi con lo stesso staccare da ambo i lati, i filetti, dividerli per quattro, che in tutto sono otto pezzi compresi quelli di sotto, che tutti li adatterà nei tondi; lasciando nel piatto *proprio* la spina attaccatta alla testa, e code, questo modo però l' è ottimo, quando vi siano nel piatto grande delle molte palaje; in caso contrario si praticherà l' altra maniera, cioè, prendere le palaje come sopra, dividerle, in giusti pezzi per largo, e formare dei piattini per farli girare. Vi potranno essere dei merluzzi, che in Toscana son chiamati *naselli* così detti *sfilettati* a fazzione di palaje, e questi si suddividono nello stesso modo secondo come di sopra. Per fritture di pesci, queste due specie solo han bisogno di esser divisi, giacchè per gli altri poi dal piatto grande, lo *Scalco* col cucchiajo nella mano destra, e la forchetta nella sinistra li prenderà, e ne formerà de' piattini come ho detto di sopra.

§. III.

Per l' Entrate.

Dopo delle Ordure, o fritture si debbono servire l' Entrate, o forsi per mancanza di qualche piatto dovrà servirsi il lesso di carne, che specialmente in Provincia sarà necessario.

Sarà sicuramente questo lesso coverto da qualche salsa, allora lo *Scalco* si alzerà, prenderà il forchettone con la mano sinistra, ed il trinciante con la destra, con diligenza somma *scosterà* la salsa per conoscere pria il pezzo della carne, ne taglierà una parte; che la porrà nel suo tondo, e pel suo *filo* la suddividerà in tante giuste fette, ed a misura, che le taglierà, le riporrà in uno, o in due tondi secondo il numero de' commensali, li quali se son meno di dodici, basta un sol piattino, se più, ce ne bisognano due: se la salsa è posta nel medesimo piatto grande, lo *Scalco* col suo cucchiajo ce ne

porrà tanta, quanto bisogna ; se poi per maggiore eleganza la stessa fusse presentata nelle salsiere, allora lo *Scalco* farà girare le salsiere istesse , e due Camerieri uno appresso dell' altro serviranno tutti nel modo detto per la *lezione* data a' medesimi : lo *Scalco* porrà in ogni piattino di questi una forchetta , se non vi è salsa , se poi questa ci stà , nel piattino medesimo , ci porrà un cucchiajo ancora.

§. IV.

Pei lessi di Polli, o Fregandò.

Potrà essere , o un lesso di polli , o un fregandò ; per li polli ; lo *Scalco* col forchettone nella mano sinistra prenderà il pollo dal piatto grande infilzandolo nel petto , lo porrà nel suo tondo , e col trinciante nella mano destra cercherà diligentemente staccare dal pollo prima le ali con quella parte del petto che segue , che lo taglierà dall' ala , e principierà a formare li piattini ; dopo staccate le due ali col petto , ed il sotto petto , staccherà le cosce dalla cassa , le dividerà precisamente nella giuntura della gamba , e poi taglierà il *portacode* , pezzo tanto desiderato dalle Signore , Femmine , (*che al dir del nostro* VOLGO *serve per allungargli la lingua , ed aumentare le parole , che ne dicono sempre moltissime , o ci vogliono , o non ci vogliono)* ; le carcasse de' polli lo *Scalco* le rimarrà nel suo tondo *proprio* , e le manderà via , e se vi è della salsa si praticherà lo stesso come sopra.

Potrà esservi un fregandò , e questo dalla cucina si deve presentar sempre scoverto con la salsa sotto , altrimenti non si vedrebbe il lavoro del cuoco di tutti i lardelli piccati : lo *Scalco* col forchettone sempre nella mano sinistra ne prenderà un pezzo , lo porrà nel suo tondo , e con la mano destra taglierà col tringiante le fette per filo dei lardelli , ne formerà li tondi , ma per la metà giacchè nell' altra metà del tondo porrà la salsa , e ciò perchè tutti vedessero essere quella *Entrata* , di un fregandò , altrimenti con la salsa sopra non si osserverebbe.

§. V.

Per l' Entrata di pesci.

Potrà esservi un' *Entrata* di un grosso pesce lessato, oppure di un pezzo di un grosso pesce; pel primo lo *Scalco* si alzerà impiedi, prenderà con la mano destra il cucchiajo delle *Entrate*, il quale per la sua dimensione dev' essere medio tra il cucchiarone, ed il cucchiajo da zuppa, e con la mano sinistra prenderà il cucchiajo, e inciderà con la coppa del cucchiarone detto, per lungo il pesce, e quindi a giuste porzioni prenderà di quei filetti, e ne formerà uno, o due piattini, sempre regolandosi col numero de' commensali; farà girare questo, o questi piattini con la salsiera appresso, sia con salsa qualunque, sia con succo di limone, ed oglio, e laddove nel piatto originale ci trovasse della salsa, allora da se stesso ce ne porrà, quanto basti nei piattini anzidetti, con un cucchiajo, e farà girare. Se vi fusse un pezzo di un grosso pesce farà similmente, e per questo ci sarà sicuramente la salsa, perchè al pesce grande servito intero non ci si mette mai salsa sopra perchè così facilmente si osserverebbe la bellezza, e la specie del pesce; ecco perciò la distinzione tra il pesce grande intero, ed un pezzo di un grosso pesce.

Se vi fossero dei pesci non di *taglio* ma di tre in quattro libbre, allora lo *Scalco* prenderà il cucchiajo da zuppa, li suddividerà sempre per lungo, prenderà tutta la polpa, e mai le teste, e code, che debbono rimanere attaccate alla spina e così farà servire come sopra.

§. VI.

Per l'Entrate di polleria domestica o di caccia volatile.

Se poi l' *Entrate* fussero di polleria domestica, o di caccia volatile come mallarde, anitre, capoverde ec., si regolerà lo *Scalco* come ho detto per il lesso di polli, perchè tutti questi debbono avere la medesima cottura *frolle* farà come per il lesso di polleria, ne formerà li

piattini, e ci porrà sopra quella salsa con la quale sarà guarnito il piatto; ci porrà una forchetta, ed un cucchiajo, e farà servire da Camerieri girando, oppure farà servire per la *mano* appresso dai commensali medesimi (*questo però si ammette, e può farsi nei pranzi di meno etichetta*).

§. VII.

Per le Galantine fredde.

Potrà esservi qualche galantina fredda, come p. e. una gallotta, una testa di vitella, o di maiale domestico, o selvatico, un prosciutto rifreddo, una verigine *lattante*, o finalmente delle pollanche ec. ec.

Sia in primo una gallotta, o gallinaccio, chiamato dai Toscani *Tocchino*, lo *Scalco* prenderà il forchettone con la mano sinistra, ed il trinciante con la destra; dividerà nel piatto grande medesimo il pollo per metà a traverso, dipoi suddividerà questa metà in due per lungo; prenderà una quarta parte, pria quella del petto, col forchettone, e la porrà nel suo tondo, la dividerà in giuste fette, e ne formerà uno, o due piattini, e farà servire, e girare come sopra, e quindi, bisognandoci dividerà, e suddividerà le cosce, porrà in detti piattini una forchetta, e farà servire.

Per le teste di vitella, o di nero in galantina, si regolerà lo *Scalco*, nel modo medesimo, cioè la dividerà per lungo, e poi una delle metà la fetterà a traverso, e prego che lo *Scalco* badi di non più infilzare il forchettone nella seconda suddivisione, cioè, nel fare le fette, dovendogli servir soltanto per accompagnamento al trinciante altrimenti tutte quelle fettoline si *frantumerebbero*, ne formerà li soliti due piattini, ci porrà una forchetta, e li farà servire, o girando per gli Camerieri, o passando per la mano dai commensali medesimi, ricordando sempre, che questo mezzo l'è più di *confidenza*.

Similmente si farà pel prosciutto rifreddo, e per la verigine *lattante*, badando che questi due piatti spesse volte vengono preparati, e guarniti con la spiga; allora lo *Scalco* formato che avrà li piattini col cucchiajo prenderà di quella, e ne guarnirà questi, e così ci adatterà una forchetta, ed un cucchiajo.

§. VIII.

Per l' Entremets.

Per lo più tutti questi piatti sono di cose composte, e guarnite con diverse salse come p. e. di petti di polli — d' interiori di polli — di filetti di pesci — di crostacei — di testacei farsiti — di tartufi — di funghi — di carcioffi — di cipollette ec. lo *Scalco* ne formerà li tondi facendo uso del cucchiarone, col quale dall' originale prenderà di quello *Entremets*; porrà nei piattini un cucchiajo, da zuppa, e si eseguirà come sopra.

§. IX.

Per gli arrosti di polleria domestica, beccheria, di caccia volatile, e quadrupeda.

Per li capponi, pollanche, pollastri ec., lo *Scalco* prenderà sempre con la mano sinistra il forchettone, e lo infilzerà sotto al petto, in modo che le punte entrino nelle coste, onde il pollo resti fermo; lo prenderà dall' originale, e lo porrà nel suo tondo con la coda verso il suo petto, ed abbassando un poco la sinistra, farà che un' ala vada al di sotto, e così situato il pollo, toglierà col coltello la giuntura dell' ala sinistra, che con la descritta posizione si troverà al di sopra, taglierà dunque quella giuntura con quella porzione di petto, che l' ala porterà: rivolterà la sinistra, ed allora volterà il collo verso il suo petto, e taglierà la giuntura dell' ala destra con l' altra parte del petto: tolto che avrà le ali, alzerà in piedi la mano, e gli è facile tagliare le cosce: sfilzerà il forchettone, suddividerà le ali dal petto, dividerà le cosce dalle gambe, ritornerà alla cassa, ne staccherà li due filetti de' sottopetti, troncherà il portacoda, formerà uno, o due piattini, ci porrà una forchetta, e farà servire; la carcassa poi per maggiore eleganza nel proprio tondo la manderà via, e questo per un Pranzo di *Parata*; per una tavola poi di confidenza la porrà nel piatto originale con il collo.

Se l' arrosto fusse di beccacce, beccaccini, o pernici, ci bisogna maggior diligenza, onde non triturarlo; per le bec-

cacce ne farà lo *Scalco* quattro parti, cioè, le dividerà per metà per lungo, e dipoi in quarto, e ne formerà li piattini, riponendoci ancora, se vi sono, dei crostini farsiti; per le pernici farà lo stesso; per li beccaccini li dividerà per metà per lungo: formato che avrà li piattini, ci porrà una forchetta, e li farà servire.

Se l'arrosto fusse di faggiani, siccome questa caccia l'è tal quale come un cappone, lo *Scalco* lo dividerà siccome ho detto per l'arrosto della polleria domestica.

Potrà esservi l'arrosto di agnello, ed a questo pur vi bisogna molta diligenza. E per essere il migliore dovrebbe essere la coscia, e precisamente il così detto *quarto di dietro.*

Lo *Scalco* infilzerà il forchettone nella polpa della coscia, e col trinciante nella mano destra taglierà primieramente tutto il filetto, che è attaccato alla coscia, traccerà diligentemente con la punta del trinciante la giuntura, che sostiene il filetto, e precisamente la *noce*, che pur dovrebbe riuscir facile, (*se in cucina vi è un Coco*): ma nel caso che vi fosse *un* . . . . questo pezzo d'arrosto verrà scioccamente, mentre dovria esser preparato, per facilitare allo *Scalco* la suddivisione. Staccato che sarà il filetto lo *Scalco* lo taglierà in giusti pezzetti caminando per le giunture della metà della schiena; quindi farà una incisione sulla polpa della coscia; che diligentemente la scarnirà tutta dall'osso, e la suddividerà in giuste fette, restando l'osso della coscia, e della gamba nel tondo *proprio* che farà andar via; formerà li soliti piattini, e li farà servire adattandoci una forchetta.

Potrebbbe esservi un' arrosto di filetto intero di nero che specialmente quello di Sorrento l'è più particolarissimo, ed è degno da presentarsi in qualunque tavola, specialmente che dicasi essere quello precisamente il *cittadino*. Lo *Scalco* infilzerà il forchettone con la mano sinistra nel mezzo del filetto, e propriamente nella polpa tenendo l'ossame della schiena dalla parte opposta al suo petto, e col trinciante diligentemente staccherà la polpa riponendola nel suo tondo: la taglierà in giuste fette, ne formerà li piattini, ci adatterà una forchetta, e farà servire: dipoi rivolterà quel pezzo al quale ne ha tolto la polpa, e ne staccherà quel piccolo filettino, che chiamasi *filetto di dentro*, il quale è attaccato lungo la parte opposta della schiena, lo taglie-

rà similmente in pezzetti e siccome lo stesso l'è il miglior del filetto potrà farne lo *Scalco* qualche particolare complimento alle *Damine*, se ve ne fussero.

Potrebbe esservi ancora un grosso *gallinaccio*, così detto, o *gallotta* in arrosto, e semplice, e ripieno, o con maccheroni, o con qualche farsa; questo piatto veramente in un Pranzo di *Parata* non conviene, quantunque sia ottimo, ma per una tavola di confidenza; e perchè puol essere tra i possibili, credo espediente il dettagliarne il modo come scalcarsi, dappoicchè potrà trovarsi qualcuno in simile circostanza, e saprà alla meglio come escirne d'impiccio, senza tritularlo, come spesse volte mi è avvenuto, facendo la parte dello *Spettatore*, ed oh che cosa mai mi è toccato di vedere, frammenti in quantità, pezzettini quasi che invisibili, o grossi pezzi, e talvolta, o per dissubedienza del trinciante, o per imperizia della mano, si è strappato con le mani, qual' altra indecenza, l'è mai questa? Nell' affermativa adunque, che un tal piatto si presentasse, sarà della diligenza dello *Scalco* esaminare se il grosso pollo, l'è ripieno, con tutto l'ossame, o pur l'è disossato, o che in fine sia fatto arrosto semplice: nel primo caso, infilzerà il forchettone con la mano sinistra precisamente nella fine del petto, tenendo così fermo il pollo nel piatto grande con la schiena sotto; con la mano destra prenderà un coltello da tavola, e con la punta aprirà lo stomaco; lascerà il coltello, e prenderà il cucchiarone per l'entrate, oppure il cucchiajo da zuppa, cavando fuori tutto l'imbottito, che porrà in uno o due piattini; vuotato che avrà il viscere, volterà il pollo con la medesima posizione della mano sinistra facendo, che il gozzo sia rimpetto al suo petto perchè, quel gozzo sarà ripieno egualmente, e farà lo stesso come il viscere; vuotato ancora questo; inclinerà un poco la mano sinistra, e taglierà la giuntura dell' ala sinistra del pollo, quindi sfilzerà il forchettone, e con le due punte *afferrerà* il disotto dell' ala che col coltello terminerà di tagliare il resto della polpa del petto, che porrà in un tondo, e ne farà dei diversi, ma giusti pezzi; rivolterà il pollo, e farà lo stesso per l'ala destra; quindi riporrà il pollo nella primiera posizione, e taglierà la coscia sinistra, la quale la porrà in un tondo, e diligentemente la suddividerà troncando precisamente la giuntura della gam-

ba, e quindi della coscia ne farà due, o tre pezzi per lungo, similmente farà per la coscia destra, rivoltando il pollo con il collo rimpetto a lui: staccherà li due filetti del sottopetto, ed il portacoda; farà uno, o due piattini, adattando la forchetta per la carne, il cucchiajo per l' imbottitura, e farà servire contemporaneamente uno appresso dell'altro: se fusse disossato, e per conseguenza ripieno, lo taglierà tal qaale come la galantina fredda, cioè, infilzerà il forchettone nel mezzo del pollo lo taglierà a traverso, per quant' è la sua metà e precisamente quella del petto, questa la dividerà per lungo, porrà questa quarta parte nel suo tondo; ed a traverso la fetterà con tutto il farsito; ne formerà, uno, o due piattini, ci porrà una forchetta, e li farà servire, ed abbisognandone dippiù sudividerà la cosce nello stesso modo: nell' ultimo caso poi che questo pollo fosse semplice arrosto, lo *Scalco* allora lo scalcherà similmente come ho detto di sopra per gli arrosti di polleria.

Potrà esservi l' arrosto di filetto di dentro di vaccina, o un pezzo glassato alla Genovese, e per questi arrosti non ci cuole molto fastidio, perchè ordinariamente hanno una figura *bislunga* lo *Scalco* li taglierà per traverso in giuste fette, e talvolta quello alla Genovese, potrebbe essere di una figura quasi tonda, allora lo *Scalco* lo dividerà per mezzo, e fetterà regolarmente le due metà; formerà li piattini, ci porrà una forchetta, e per questi ultimi si presentano per lo più, o con una guarnizione di cipollette, o pomi di terra, e lo *Scalco* ne guarnirà anch' egli li piattini, e li farà servire.

§. X.

Per gli arrosti di pesci.

Se il pesce l' è grosso lo *Scalco* con la mano sinistra prenderà la forchetta, e con la destra il coltello, e con la punta dello stesso accompagnato dalla forchetta diligentemente toglierà tutta la squamosa cute, e la porrà in un tondo, che manderà via; dipoi lascerà il coltello, e prenderà il cucchiajo *proprio*, dir voglio quello per l' entrate, e questo assieme con la forchetta dlligentemente prenderà tutta la polpa del pesce, e ne formerà uno o

due piattini, nei quali ci porrà una forchetta, ed un cucchiajo, e farà servire con appresso, o la salsiera con il succo di limone ed oglio, oppure la cassettina con le carafine dell' oglio ed aceto; nel caso che vi bisognasse dell' altro pesce, lo *Scalco* destramente alzerà la spina con la testa, e la coda, e la porrà in un tondo, che manderà via, e prenderà quella polpa, e farà come gli altri due piattini, badando che quest' altra polpa la staccherà dalla sua cute, la quale rimarrà giù nel piatto grande.

§. XI.

Per le Ragoste.

Per le Ragoste, le quali debbono essere preparate nel piatto, divise in due metà, per lungo, cioè, per quelle lessate, e col frutto staccato, ma nel guscio medesimo: prenderà lo *Scalco* la forchetta con la mano sinistra, ed il coltello con la destra, e toglierà dal guscio la polpa, la porrà nel suo tondo, ed a traverso la taglierà in giuste fette facendo servire come per l' arrosto di pesce.

§. XII.

Pei Pasticci in cassa.

Di questi ve ne sono di diverse maniere lavorati: e di quelli col coverchio *amovibili*, e di quelli nella cassa forte; se il coverchio, è amovibile, lo *Scalco* ne toglierà col cucchiarone alla destra, e la forchetta alla sinistra, il coperchio, e lo porrà in un tondo, quindi prenderà il pasticcio dalla cassa, ne formerà uno, o due piattini, ci porrà un cucchiajo, ed una forchetta, e farà servire: se poi il pasticcio fusse nella cassa forte; allora lo *Scalco* con la forchetta nella mano sinistra, ed il coltello nella destra, staccherà dalla parte superiore in giro il coverchio, lo toglierà, riponendolo in un tondo, e del rimanente farà come disopra; dopo che avrà formato i piattini, rimetterà di nuovo il coverchio (di pasta già), e sia tanto quello col coverchio *amovibile*, che quello forte.

§. XIII.

Pel Pasticcio alla Genovese.

Dovendosi scalcare un pasticcio così detto alla *Genovese*, il quale la sua forma l' è come una *focaccia*; per dividerlo, lo *Scalco* adoprerà il coltello da tavola nella mano destra, ne taglierà la metà del pasticcio, e poscia la suddividerà in molti pezzetti, li quali col cucchiarone li passerà nei soliti tondi, nei quali ci porrà un cucchiajo, e così li farà servire.

§. XIV.

Per una focaccia, ovvero torta dolce o brusca.

Lo *Scalco* prenderà il coltello *ordinario* (dir voglio che non dev' essere il trinciante) taglierà un rotondo precisamente nel centro della torta che ciò non facendo, le porzioni non possono succedere mai eguali, dipoi col coltello medesimo taglierà tutti simili i pezzetti d' intorno a quel rotondo, e con la *paletta* d' argento li prenderà coll' accompagnamento della forchetta che terrà nella mano sinistra, ne formerà li piattini, ci porrà una forchetta, e li farà servire.

§. XV.

Per la Croccanda di mandorle.

Questo dolce si presenta in varie e diverse forme; ora in tondi gradatamente uno sopra dell' altro, figurando una piramide, ed allora lo *Scalco* terrà nella mano sinistra la forchetta, ed il coltello *ordinario* nella destra, prenderà il primo tondo, che dev' essere il più piccino, lo porrà nel suo piatto, e con la punta del coltello senza forza, lo suddividerà in tanti giusti pezzetti, così farà degli altri, ne formerà li due sempre ripetuti piattini, ci adatterà una forchetta, e quindi li farà girare, e servire. Altre volte si presenta in figura o di un *cesto*, *corbella*, o *vase*, e questi ripieni di altre, e diverse pasticcerie farinacee; lo *Scalco* col *cucchiajo ordinario* nella

mano destra accompagnato dalla forchetta nella sinistra dilingentemente cercherà vuotare quella forma delle altre pasticcerie, le porrà in un piatto, e poscia lasciando il cucchiajo prenderà il coltello *ordinario*, e spezzerà quella forma qualunque essa sia, la ridurrà in diversi pezzetti ne formerà li piattini, ci porrà una forchetta, e li farà girare, e servire contemporaneamente con quelli altri pezzi di pasticceria testè detti, se pur vi fossero nella forma: talun'altre volte si presenta questo dolce in diverse piccole forme semplici di mandorle, in questo caso, (*lo che non è della massima eleganza per un Pranzo di* PARATA) lo *Scalco* ne formerà li piattini, e li farà girare e servire, sempre adattandoci una forchetta per piattino.

§. XVI.

Per li gattò di pan di Spagna alle creme. Per le forme di geli. Per le forme di frutti in giulebbe alla spiga, delle Bombe Americane. Per le creme semplici ec.

Per tutti questi dolci lo *Scalco* si servirà sempre del cucchiarone nella mano destra, accompagnato però da un altro cucchiajo *ordinario* nella sinistra; formerà uno, o due piattini; ci porrà un cucchiajo, e li farà girare, e servire.

AVVERTIMENTO.

Per quanto ho detto relativamente alla maniera di *scalcare* non l'è stato altro che dare un piccolo accenno per le cose più essenziali; dappoicchè questa sarebbe una descrizione molto lunga, e minutissima; ma tutto ciò l'è bastevole per poi penetrare in quant'altro potrà esservi, che la circostanza presenterà, e ciò servirà ancora di norma, e regola per li *Scalchi* domestici, nelle occasioni, che si volesse servire il Pranzo senza lo *Scalco* commensale in tavola, ma dal maestro di casa o da colui che ne facesse le veci.

PARTE SESTA

CAPITOLO XVI.

Della Cucina Casareccia in dialetto Napolitano con la seguente,

PREFAZIONE.

Sentiteme amici miei, che mme succede a mme poverommo la sera de Sabato 18, de lo mese de luglio 1846 a la casa de cierti cari amici miei, che sonc na sarma, mmescate nfrà mascule e femmene, na ngnora, che sempe dorme, figli de doje mamme, e na cocchia de frate Prievete, che co tanta grazia, e amecizia, mme sapettero piglià, e, mparticolarmente no frate Prevete chiù traccagnuotto, cche mme dicette, *Signor Duca mio carissimo avete scritto quattro belli libri di quella Cucina che noi quanti siamo ce ne abbiamo presa sempre una copia, e con tanto piacere ce ne serviamo sempre, ma però con tutto il vostro talento vi siete sempre dimenticato di metterci quattro piatti d' oglio per noi poveri Preti, per la S. Quaresima che giusta le Bolle ci tocca a cibarci sempre d' oglio; sarebbe proprio, se con quest' altra Edizione, che state scrivendo pensaste qualche cosa per li Preti.* Ahu mmalora lle responnette, tu dice buono, ma com facimmo po, che lo libro vene troppo gruosso, e la capo mia chiù priesto se nne va a fa friejere pe pensà a tanta piatte d' uoglio, che ponno servì pe buje Signuri Prievete pe na quaresema sana: lo povero Prevete se persualette, e mme dicette avite ragione, pensate vuje cche potite fa. Io lesto lesto mme repigliaje; e bè, mo sa che faccio, te scrivo la semmana Santa tutta d' uoglio co la lengua bella nosta, che a te te piace assaje. Se votaje n' auto frate nzorato che steva assettato a lo divano nsîeme co mme poveriello, e mme dicette, *dice bene il Signor Duca mi piace moltissimo il pensiero*: a chesto se votaje n' auto frate, nzorato fore de casa, che fa l' Architetto, dicette, *bravis-*

simo, sapete quante persone per divozione *mangiano d'oglio tutta la settimana Santa!* È biva avveramente l'architetto dicett' io; tu pure nge volive pe nge mettere n' auta zeppa, e già che è chesto, scrivete pure a lo fuoglio mio d'associazione pe lo quinto libro, e se screvette; ma cche buò, co tanta chiacchiare, e pazzie mme sapettero mbroglia, cche dicette sì.

A lo fatto nò nge stà remmedio, sonco no galantommo, mme sonco mprommettuto, e abbesogna attennere a la parola, eccome a [scrivere la benedetta semmana Santa tutta d'uoglio pe contentà a ziprevete caro amico e patrone mio D. Michè ec. ec., e sempe pe dudece perzune.

Dommeneca dè lle Palme.

No Timpano de Vermicielli co la pasta nfrolla senza nsogna, e senza ova. — No fritto de pesce. — Merluzzo a la marina. — No piatto dè zeppole.

Pratteca.

Timpano de Vermicielli.

Piglia no ruotolo de sciore buono, piglia miezo ruotolo de zuccaro bruno, llo macinarraje co lo laniaturo, e starraje attiento pe quacche petrella, e pure pe quacche moschella; mbruogliarraje co lo sciore, no poco poco dè sale, nge grattarraje no poco de scorza de limone, e mpastarraje co uoglio fino, e farraje na bella pasta; chesta pasta la stiennarraje chiano chiano co lo laniaturo pecchè se scatozza; po piglia na cazzarola *justa*, la sodugne pure d'uoglio, e nge miettarraje chella pasta tuorno tuorno comm' a lo timpano. Scauda no ruotolo, e quarto dè vermicielli, belli vierd' vierd', sculi; (ma li viermicielli mperò, nsarvamiento nuosto), li mbruoglie dint' a l'uoglio zuffritto cò alice salate, e petrosino ntretato, sale, e pepe, e lli farraje asciuttà vicino a na fornacella co poco fuoco, e ongn' ntanto nge farraje na votata; nfradetanto farraje no rauncino de porpetielli, de pesce, ncioè, piglia no ruotolo de pesce porputo, comm' a dicere, ciefare, merluzzi, alici, palammeto, tunno, pesce spata; ma nò già, sarde scurmo, sbriglio, pesce cane etzetera, etzetera; sfeletta la porpa de lo pesce, pesala a lo mortaro, mmescance tre onze de mollica de pane grattato, ma de na grana fina, nge miette no poco de sale, e pepe, doj' onze

dè chiapparielle, e doj'onze d' aulive senza l' osse, mperò, e no poco de petrosino ntretato tutto fino fino, co no grano dè pignuoli pure accossì, mbroglia, e mpasta tutto co uoglio *fino*, e farraje na farza; po farraje no poco de pastarella comm' a chella che se fanno l' ostie, mperò quant' a n' onza de sciore, e pure nge la mmische, pecchè serve p' allià, po farraje tanta porpettelle ton tonne, le nfarinarraje, e le friarraje co l' uoglio, ma nò a tutta cottura, pecchè l' auta meza nge la farraje cocere dint' a lo brodo de pesce, che farraje, o co li pommadoro secche, o fresche, cche tanta vote pure se trovano a chisto bello paese nuosto, o co la consevera, e accossì farraje lo rauncino, e dint' a chesta cassuoletta, nge farraje cocere quatto pesielle, e funcetielle, nge può mettere pure frutte de mare, cchè pure nce stanno buoni: doppo tutto chesto miettarraje dint'a lo rauncino no poco de sciore pè darence no poco de lega; pe tutto chisto tiempo li viermicielli se sono buoni asciuttat', e farraje lo timpano, scompartenno li viermicielli, e lo rauncino a filaro, a filaro, fenenno co li viermicielli, e stam' attiento, che dint' a la cazzarola sia tutto buono ncassciato; nge miette l'auta pasta ncoppa, la strigne bona bona tuorno tuorno, e farraje cocere lo timpano com' sta scritto pe chillo de carne.

Fritto de pesce.

Siano alice, calamarielli, seccetelle, merluzzelle, felle de merluzzo, treglie e tutti chilli pisci, che se fanno fritti, li scapuocchiarraje, li scargiarraje, li squamarraje, li tagliarraje, nge lievarraje le spate, e lle stecche, nsomma com' è lo pesce t' arriegolarraje, lo lavarraje cchiù dè na vota, lo farraje asciuttà dint' a no setaccio, lo nfarinarraje, e a grasso d' uoglio lo friarraje junno, junno, e asciutto: accuonce no sarvietto dint' a lo vacile, co morda capacità nge llo miette co no poco de petrosino fritto pe coppa.

Merluzzo a la marina.

Piglia tre rotola de merluzzo gruosso, lo sgarge, lo squame, e lo faje a felle, lo lave, e l' asciut' dint' a no setaccio. Trita fina fina na bella cepolla janca co no grano de petrosino mmescato, chiapparielle, e aulive pure ntretate, e mbroglia ongn' ncosa; piglia na tiella a doje manéche de

chelle larie, nge farraje no solaro de chella rrobba, po nge miette lle ffelle de lo pesce co sale, e pepe, l' auta *finiserba* pe coppa, na meza carrafa d' acqua, e tre musurelle d' uoglio, e farraje cocere suave, suave co lo tiesto ncoppa, pure co lo ffuocò, e po mme saje a dicere, che magne.

Zeppole.

Miette ncoppa a lo ffuoco na cazzarola co na carrafa scarza d' acqua, e no bicchiere de vino janco, e quanno vide c' accommensa a fa lle campanelle, e sta p' ascì a bollere, nge mine a poco a poco no ruotolo de sciore, tenennone sempe n' auto poco dè chiù, e forte votarraje co lo laniaturo comme facisse la semmola; quanno vide, che la pasta se scosta da la cazzarola, e s' azzecca tutta nfaccia, a lo laniaturo, e quase se fa uno piezzo, chillo è lo signale ch' è fatta; la lieve, e la miette ncoppa a la tavola soja co na sodonta d' uoglio; quanno se è arrefreddata, che se po manià, la mine no pocò, e farraje li tortanielle, che sonco le zeppole, lle friarraje a grasso d' uoglio, è co no spruoccolo appuntuto le pugnarraje pecchè accossì squigliano, e quanno sonco jonne jonne l' accuonce dinto a lo piatto co mele, e zucchero.

Lunnedì Santo.

Zuppa dè pesielli.— Ragosta ammollecata. Porpette de pesce co la sauza de pommadore. — Sfogliatelle de sciuruppata.

PRATTECA.

Zuppa de Pesielle.

Piglia miezo ruotolo de cepollette, e belle polite lle faje zoffriere co tre musurelle d' uoglio fino, facennole arrossì, po nge miette meza carrafa d' acqua, e quanno volle, nge farraje cocere doje rotola de pesielli munnati; piglia doje pagnotte, lle tagliarraje comm' a lle farinole de lo juoco de la loca, ma no poco chiù grosse, e le friarraje, asciutt' asciutt', lle miette dint' à la znppiera, e nge mine ncoppa li pesielli co lle cepolle.

Ragosta ammollecata.

Piglia quatto rotola de ragoste vive, e propie chelle de no ruotolo ll'una, lle scaude, e lle farraje arreffreddà; lle spacche pe miezo a luongo, a luongo, nge lieve lo stentino che teneno, e te dico, che chisto tanti Signuri addotti no nge lo llevano pecchè manco llo ssanno com' tanta vote è succiesso a mme, che alle tavole nge l'aggio trovato, e po mme fanno li dotturi. Chiano, chiano bello, bello, nne lieve tutta la porpa de la coda, senza fa rompere la scorza, accuonce, accuonce nne lieve le granfe, e nne lieve da dinto a cheste la porpa, e de tutto nne farraje tanta pezzulle; po lli tuorne a mettere dinto a le scorze, nge farraje na scioriata de mollica de pane grattato, sale, pepe, petrosino ntretato, no poco d'arecheto, uoglio, e zuco de limone; lle mmiette dinto a no ruoto, e co lo tiesto ncoppa co fuocó da sotto, e da coppa lle farraje 'ncroscà, e quanno so fatte lle miette dinto a lo piatto.

Porpette de pesce co la sauza de pommadore.

Piglia doje rotola de pesce lo chiù porpuso, lo sfeliette, e lo pise dinto a lo mortaro, e pe no mme sbanì tanto, e no consumà tiempo, che mme serve, e carta che l' accatto, farraje la farza com' a chella pe lo timpano de dommeneca; farraje le porpette no poco chiù grosse, e doppo fritte a meza cottura, le farraje fenì de cocere dinto a la sauza de pommadore, che farraje, o co le pommadore secche, o co chelle dint'a le botteglie, o co la consevra, e de chesta manco mme pare che te l'aggio da scrivere pecchè pure chillo si *Peppe* cuoco anticolillo de l' amico mio ziprevete D. Michele la canosce comme se fa.

Sfogliatelle de sceroppata.

Piglia doje rotola de sciore chillo propio pe lo sfuoglio, lo mpaste co acqua fresca, e no poco de sale, e miezo musuriello d' uoglio *fino*, la faticarraje assaje, e ncoppa a la tavola de marmo la sbattarraje, facenno venì la pasta com' a chella de li *franfellicchi*, (si quacche bota aje visto mmiezo a llo llario de lo Castiello, o ncoppa a lo muolo, co tutti chilli guagliuni attuorno, che strillano a cap'a

me, a me a capo); quanno la pasta s'è fatta accossì ne farraje sei parte, e ognuna de chelle la stienne co lo laniaturo fina fina, facennoce sempe na scioriata. Quanno haje fatta na bella pettola sottile, farraje vollere tre, o quatto musurelle d'uoglio buono, e caudo, ma no vollente, co no penniello de penne de gallina sodugnarraje tutta chella pettola, e po a luongo a luongo la chiegarraje tre deta larie, ma soccia, soccia; nge farraje n'auta sodonta d'uoglio, e co lo cortiello [nfocato nne farraje doje porzione pe luongo, attiento compà, ca mo nge vò: farraje na rotella a la bolognese de na porzione de chelle, e quanno l'hai fatte ton tonne, miettarraje li fili tagliati sotto, e la parte de lo cuozzo ncoppa, e co lo laniaturo la schianarraje bello bello, facennola venì doppia no chiù de miezo dito: fatta chesta rotella nge miettarraje chella sceroppata che chiù te piace, la vuote, e chiano chiano co la ponta de lle deta azzeccarage, azzò lla rrobba da dinto no' se nnesce e bide che accossì haje fatta na sfogliatella, e de chesta manera farraje dudece belle sfogliatelle; lle miettarraje dinto a lle tortiere sodonte d'uoglio sotto, e ncoppa, e le farraje cocere a lo furno, o sotto a lo tiesto jon jonne, subeto cotte nge mine na bona scioriata de zucchero, ed ecco fatto ziprè D. Michele le sfogliatelle pe te, pe la S. Quaresema.

Martedì Santo.

Scorze de nocelle, co lle tonninole. Porpettone de pesce. Zeppolelle de baccalà. Pizza de' ciuccolata co l' ammennole.

Pratteca.

Scorze de nocelle.

Piglia tre rotola de belle, e grosse tonninole, lle llave co acqua fresca, e le scaude bone bone pe poterenne luvà le scorze; po miette dinto a na cazzarola na carrafa, e meza d'acqua, co tre musurelle d'uogllo *fino*, no grano de petrosino ntretato, sale e pepe, e farraje vollere no poco, e po nge miette lle tonninole (già senza scorze), e scuoste la cazzarola da llo fuoco; scauda doje rotola de chella menesta janca, che se chiam-

ma scorze de nocelle, lle scule, ncioè, n'haje da levà tutta l'acqua, e mbruoglie sta menesta janca dinto a chillo brodo co lle tonninole, e accossì doppo no poco la siervarrai dinto a la zuppiera.

Porpettone de pesce.

Piglia tre rotola de pesce lo chiù porpuso, l'anniette, lo lave, e lo sfeliette de lle cape, lle code, e le spine nge farraje no poco de brodo de sostanza co uoglio cepolla zuffritta sale pepe, e pommadoro, o co la conserva; po lo passe, e l'astipe; la porpa la pise, e faje com'a chella che t'aggio ditto pe lle porpette, mperò, no nge miettarraje li chiapparielle, e l'aulive, ca mo te dico; quanno haje fatta chella farza nne miette nna mmità dint'a na tortiera sodonta d'uoglio, e la stienne tonna tonna, mmiezo nge miette li chiapparielle, aulive senza l'osse, pignuoli, passi, funcetielli, puliti, lavati, e cuotti, e ncoppa nge miette l'auta mmità dè la farza, miette la tortiera ncoppa a la fornacellà co poco fuoco, e chiano chiano farraje zoffriere, facennoce fa na scorzetella sotto; po piglia n'auta tortiera, e la miette ncoppa a chella, e lesto lesto vuote lo porpettone comm' a na frettata pe nge fà l'auta scorza, e doppo nge miette chillo brodo no poco a la vota, e farraje cocere, e de la stessa manera farraje, pe menestà lo porpettone dinto a lo piatto, che nge miettarraje no poco de brodo.

Zeppolelle de baccalà.

Piglia no ruotolo de sciore llo mmiette dinto a na cazzarola, e co no poco d'acqua cauda a la vota lo mpaste co no grano de crisceto, e na presa de spirito de vino, e farraje na pastarella molla molla, e la tienarraje a na parte cauda: piglia no ruotolo de baccalà, ma lo mussillo, lo scaude, e ne pigliarraje tutta la porpa, che la mbruoglie dinto a chella pastarella, e co no cucchiarone piglia na porzione, e farraje lle zeppolelle fritte dinto a na tiella chiena d'uoglio, e jon, jonne, e asciutte l'accuonce dinto a lo piatto sujo.

Pizza de ciucculata co l' ammennole.

Piglia no ruotolo e miezo d'ammenole doce, co l' acqua vollente nne lieve la pellecchia; e lle pise dinto a lo mortaro fine fine, stann' attiento che no' cacciassero l' uoglio, mettennoce no poco d' acqua a la vota; farraje lo sciuruppo co no ruotolo, e miezo de zuccaro grasso, e nge farraje cocere chell' ammennole pistate; quanno se so cotte, nge miette doje libbre de ciucculata bona, pure pistata; no poco de cannella fina, e na libbra de cocozzata ntretata, e mbruoglie ongne ncosa; po farraje na pasta co miezo ruotolo de sciore, acqua, no poco d' uoglio, e no bicchiere de vino janco, e farraje na pasta tosta; sodugnarraje la tiella a doje maneche pure d'uoglio e farraje na cascia co chella pasta, no miezo dito doppia, e dinto nge miette chella ddose, la farraje cocere ncoppa a na fornacella, quanto se coce la pasta, e ncoppa là nge miette lo tiesto co poco fuoco pe quanto se *ferma* no poco, e quanno vide ch'è cotta la lieve, e fredda la sierve.

Miercodì Santo.

Risi co llo llatte d' ammennole. Ciefare co la sauza a la franzese cauda. Baccalà a la cannaruta. Cauzuncielli fritti mbottunat' d' amarene, e na scioriata dè zuccaro pe ncoppa.

Pratteca.

Risi co llo llatte d' ammennole.

Leva lle pellecchie a no ruotolo, e miezo d' ammennole doce, le piste a lo mortaro, e lle sciuoglie co tre carrafe d' acqua fresca, passarraje a no setaccio chisto llatte, e nge farraje dare quatto vulle dinto a na cazzarola; nfradetanto scauda doje rotola de risi ma lli chiù buoni, quanno sonc' a meza cottura lli scule, e li faje fenì de cocere dint' a chillo llatte d' ammennole facennoli quaglià no poco, lli mmiette dinto a la zuppiera, e lli siervarraje co zuccaro, e cannella pe ncoppa.

Ciefare co la sauza cauda a la Franzese.

Piglia duje belli ciefari frischi de no ruotolo, e miezo ll'uno, lli scarge, lli squame, lli svientre, e lli llave pulit' è belli, e pò lli scaude; e nfradetanto trita doje belle cepolle janche, miezo quarto de chiapparielli, duje peparuoli a l'acito, e no bello cetrulo pure a l'acito, e farraje cocere co acqua, e uoglio, è farraje scocere purzì; po nge miette zuco dè limone, sale, pepe, e si nge vo n' auto poco d'uoglio nge llo mmiette, statt' attiento, ca no nge vole tanto brodo; nge miette no poco de sciore pe l'astregnere, e appena, appena no poco dè zuccaro pe nge dà na grazia; lieve li ciefare da l'acqua, lli mmiette dinto a lo piatto, o na sperlonga, e nge mine chella sauza ncoppa.

Baccalà a la cannaruta.

Piglia tre rotola di chillo bello baccalà (che diceno co la mala parola, che io pe grazia de Dio nò la saccio, nè saccio dicere maleparole, pecchè non è vocca mia de dicere una malaparola) llo scaudarraje, e nne pigliarraje tutta la mollica; po l'accuonce dinto a na tortiera, co mollica de pane grattato, petrosino ntretato, arecheta affinata, sale, e pepe, e a sularo a sularo l'accuonce, e ncoppa nce spriemme, tre, o quatto limoni, e doje musurelle d'uoglio, e co lo ffuoco sotto e ncoppa llo ffarraje ncroscà che dicono li Franzisi a l'*ambrulè*, o a la *burlè*, che saccio, com se dice.

Cauzuncielli fritti d'amarene.

Mpasta no ruotolo de sciore, co doje onze de zuccaro, mieze musuriello d'uoglio, no poco de sale, na grattatura de scorza de limone, e acqua fresca; faticarraje no poco chesta pasta, e po co lo laniaturo la stiennarraje, doppia quanto a na pezza (guè t'avesse a credere na pezza de mappina, quant' a na *piastra*) co lo cortiello nne tagliarraje tanta pettolelle, e nge farraje na sodonta d'acqua, e zuccaro, pecchè accossi s'azzecca la pasta, mmiezo nge miette no poco d'amarene sciuruppate, e li commuoglie co l'auta mmità de la pettolella, tuorno tuorno,

l' azzicche co lle deta, e po li frije co uoglio fino, e jun, jun' l' apparicchie dinto a lo piatto, co na scioriata de' zuccaro fino pe ncoppa.

Giovedì Santo.

Tagliariell' e boncole. — Carcioffole mbottunate de scammaro. — Pesce solmona co la sauza de chiapparielle. — Pezzelle de pasta cresciuta mbottunate d' alice.

Pratteca.

Tagliariell' e boncole.

Piglia doje rotola de vongole chelle belle grosse, le scaudarraje co tanta acqua quanto nge ne vasta, pecchè chello ppoco d' acqua pure te serve: piglia lo frutto, jetta lle scorze, e cola pe no setaccio stritto chell' acqua, che nge miette pure lle boncole, nge trite no grano de petrosino fino fino, nge miette sale, e pepe, e doje musurelle d'uoglio buono, e farraje cocere lento, lento: scauda doje rotola de tagliarielli vierd', vierd', li scule, e lli buote dint' a chello brodo, che già s' é astregnuto, e ogn' quatto, o cinco minutuli, co doje cucchiare vuotarraje lli tagliarielli, e quanno se sonco asciuttati no poco, lli miette dinto a la zuppiera, e lli siervarraje.

Carcioffole mbottunate de scammaro.

Piglia vintiquatto belle carcioffole, nne lieve tutte lle prim' scorze, e quanno accommensano chelle chiù janche, pigliarraje da la ponta, e le spiezzarraje a la mmità, munnarraje co lo cortiello lo torzillo, e nge tagliarraje la ponta, e subeto, subeto lle mmine dint' a l' acqua fresca co sale, e zuco de limone, pecchè accossì se janchejano; po l' asciutte, e chiano, chiano l' apre no poco, e dinto nge miette chiapparielle, aulive, petrosino, e alice salate ntretate, sale, pepe, e uoglio, l' accuonce dinto a na cazzarola strette strette, e lle commuoglie d' uoglio, e suave, suave lle ffaje cocere; farraje tanta belli crustini dè pane fritto, lli mmiette dinto a lo piatto, e ncoppa nge miette

chelle carcioffole asciutt' asciutt', che t' assecuro che te siente recrià quanno te le scinne.

Pesce Solmona co la sauza de chiapparielle.

Piglia no bello pesce solmona nsalamoja de lo piso de doje rotola e meza, lo faje stare pè 24 ore co l' acqua fresca cagnannola tre bote (chesto se ntenne, che accommensararraje na jornata primma), po lo scaude co acqua, limone a felle, frunne de lauro, e na carrafa d' acito, quanno è cuotto lo sfeliette, e lo miette dint' a lo vacile, e ncoppa nge miette cauda, la sauza de chiapparielle, che farraje accossì.

Piglia miezo ruotolo de chiapparielle, lli pistarraje dinto a lo mortaro, e lli farraje vollere, e sbollere co acqua pe farle scocere; po nge miette no musuriello, e miezo d' uoglio, no poco de sale, pepe, e zuco de limone abbastant'; passarraje tutto chesto pe lo setaccio; farraje astregnere n' auto poco ncoppa a llo ffuoco, e si te pare che fosse no poco acra, nge miette no poco dè zuccaro; e si faje tutto chesto tale e quale, io te dico, Ziprè! t' assicuro, che chesta sauza te faciarrà lo cannicchio chiù meglio lo Passio cantà dimane matina Viernadì Santo.

Pezzelle fritte de pasta cresciuta mbottunate d' alice.

Piglia doje rotola de pasta de pane bona cresciuta, nge miette doje musurella d' uoglio fenissimo, no poco dè sale e pepe, e la menarraje co lo puzo quanto chiù se pò, e la miette a crescere n' auta vota: quanno vide, che s'è tutta crepata, la pasta già, la tuorne a menà e la sbattarraje purzì comme se fa lo sfuoglio a la franzese, e ne faciarraje 24 purzione socce socce, l' ammacche co la mano tonne tonne; e mmiezo nge miette assaje alice grosse scaudate, senza le spine, e ammarenate co uoglio sale, e pepe, e ncoppa nge miette l' auta pezzella, l' astrigne tuorno, tuorno, e po lle ffrije rosse, rosse.

Viernadì Santo.

Zuppa de fave secche co li crustini — Baccalà a la Spagnola co la sauza de noce — Cepollette mbottunate dè scammaro — Frettelle de mela co llo rum.

Pratteca.

Zuppa de fave secche.

Piglia doje mesure de fave secche spugnate, nge levarraje tutte lle scorze, e lle farraje scocere coll' acqua; quanno se so fatte comm' a na semmola, nge miette tre musurelle d' uoglio zuffritto co l' alice salate, sale, e pepe, e mbruoglie ogne ncosa buono buono, ma te dico, che hanno da essere no poco brodose; po piglia quatto pagnotte, lle farraje a crustenielli, e lli farraje fritti sempe co l' uoglio già, nge lli mmische pe mmiezo, e po meniestre chessta zuppa dinto a la zuppiera.

Baccalà a la Spagnola co la sauza de noce.

Piglia doje mesure de noce, e chelle de Sorriento pecchê sonc' chiù meglio, l' ammuolle dint' a l' acqua stasera pe dimani, lo frutto già, e le piste dinto a lo mortaro; po dinto a na cazzarola lle faje scocere co acqua assaje, e doje musurelle d' uoglio, sale, e pepe, quanno tutto s'è cuotto, le passarraje pe lo setaccio, e chello stratto lo farraje stregnere n' auta vota comm' a na sauza; scauda doje rotola dè chillo stesso baccalà grasso che diceno co la malaparola, nne lieve le spine, e la pellecchia, e la porpa la revuote dinto a la sauza, e quanno s' è tutto ncorporato, lo siervarraje.

Cepollette mbottunate.

Piglia quatto, o cinco cepollette a perzona, ma de chelle tonne, e mezzanelle, e tutte socce, nne lieve, la primma spoglia secca, e po co lo cavafrutto, nge faciarraje no bello purtusillo justo mmiezo, ma attiento, che nò sperciasse da l' auta parte; po mpasta mollica de

pane grattato fino fino , arecheto pur' accossì , petrosino , chiapparielle , aulive, e alice salate tutto ntretato , sale , pepe , e uoglio, e farraje na farza, e co chesta mbottunarraje lle cepollette , e lle farraje cocere , o dint' a lo brodo de pesce , co na sauza dè pommadoro; quanno se sone cotte , e la sauza no s' è astregnuta , nne lievarraje lle cepollette , e farraje astregnere n' auto poco la sauza , fatta e aggraziata co no poco d' uoglio : farraje tanta belli crustenielli de pane fritto pure co l' uoglio già , pecchè avimmo da servì a li prieveti pe chesta santa semmana , e po miette la sauza dinto a lo piatto, lle cepollette acconce acconce pe coppa , e tnorno , tuorno chille crustini , pecchè quanno no piatto sta buono , e bello acconciato pare primma cchiù bello a la vista ca a lo palatano.

Frettelle dè mela co llo rum.

Piglia doje rotola de chelle belle mela genovise, o puramente chelle nnurc ma de chelle socce , e che nò siano toccate , lle mmunne , e lle faje a felle tonne; co la ponta de lo cortiello nne lieve chello ppoco dè miezo colle semmente , e nge farraje dare quatto vulli dinto a no poco de sciuruppo stritto , che faciarraje co tre quarte de zuccaro : aizarraje (1) lle mela da lo sceruppo, e lle mmiette dinto a na nzalatiera , e lle commuoglie de rum, e lle farraje stare no paro d' ore ; farraje na pastarella molla molla , la farraje sta no poco a na parte cauda , e po, a una a una piglia chelle ffelle de melà , l' arravuoglie dint' a chella pastarella , e lle friarraje co n' uoglio lo cchiù fino , suave , suave ; lle farraje bone asciuttà, nge farraje na bella sciuriata de zuccaro fino , e bona cannella fina , e l' accuonce a lo piatto , co no sarvietto sotto.

---

(1) Aizarraje , significa , togliere , levare , e sgocciolare.

Sabbato Santo.

Sartù de risi mbottunato de pesce — Pagnottelle a la Tudesca — Pasticcio de pesce — Merluzzo a felle fritto, o volluto co la sauza acre, e doce, tutto friddo.

PRATTECA.

Sartù de Risi mbottunato de pesce.

Scauda no ruotolo, e mmiezo de risi, co sale e uoglio; farraje na sauza de pommadoro secche, e de bona consevera denza, denza, pure acconciata co l' uoglio, sale, e pepe; quanno se sonc cuotti li risi, li sculi, e li buote co chella sauza, nge farraje dare poc' auti vulli pecchè accossì s' astregneno, e quanno sonc belli quagliati, lli mietti dint' a no ruoto gran, o no vacile, pe farl' arrefreddà no poco Nfradetanto li risi s'arrefreddano, farraje no rauncino bello gruosso, de porpettelle de pesce, patelle, funcetielli, e frutti de mare, tale, e quale comm' a chillo pe lo timpano de la dommeneca de lle palme, e de chisto stesso rauncino te ne siervarraje, pe lle pagnottelle a la Tudesca, e pe lo pasticcio, pe no mme sbanì cchiù la capo a dicere tanta cose; piglia na cazzarola mproporzione pe lo sartù, la sodugne d' uoglio, e nge farraje na cammisa de pane grattato, po nge miette li risi com se fa lo sartù; mmiezo nge miette na cosa justa de chillo rauncino, e ncoppa nge miette l' auti risi, belli ncassciati, nge farraje n' auta sodonta d'uoglio pe coppa, co na scioriata de pane grattato, e lo farraje cocere co cchiù attenzione de lo sartù fatto co la nzogna pecchè accossì è assaje ntroppecuso, pe chi nò l' ha fatto ancora: quanno s' è cuotto lo farraje arreposà no poco ncoppa a lo bancone, e po lo devache sott' e ncoppa dinto a lo vacile sujo, e chisso è lo sartù, senza nzogna, senza ova, e senza caso.

Pagnottelle a la Tudesca.

Piglia dudece pagnottelle, chelle de no grano e si pe caso tenisse, *la lopa* o na famma canina, ne pigliarraje 24, doje a perzona; chiano chiano co la ponta de no cor-

telluccio lle scafutarraje, e nne levarraje tutta la mollica, po lle nfunne dinto a l' acqua fresca, po lle mbuttume co chillo rauncino, che t' aggio ditto ncoppa, e nge miettarraje no tassiello de pane stesso p' appelà lo pertuso, *pecchè le mmalore de pertose, quanno stanno aperte è no brutto sbafaturo, nsomma appila sempe, e sà pecchè, ca si nò se n'esce tutto chello che nge miette, e allora po è n'auto guajo, pecchè nò se conchiude maje niente;* doppo che baje bone mbottunate, e appelate lle pagnottelle, l' arravuoglie dint' a lo sciore, e lle friarraje, votannole sempe, e ceeolianno co la mano, la maneca de la tiella, pecchè chello cecolià, ncioè, movenno, friccecanno, pe caretà, me mancano li tiermene comme farme ntennere, e a la meglio che pozzo, ma spero che tutt' me ntennarranno; quanno nsomma lle pagnottelle se sarranno belle cotte, e fritte jon, jonne; l' accuonce dinto a lo piatto co no sarvietto sotto.

Pasticcio de Pesce.

Farraje la pasta nfrolla comm' a chello de lo timpano de dommeneca, stiennarraje la pettola, de la pasta nperò; e cca ve prego amici miei cari, de nò pensà maje a male, pecchè io nò nè sonco capace de dicere nè una cosa pe n'auta, nè quacche sprosubio, e chesto ntanto ve l' aggio ditto, chi sà potivevo pensà, ca io voleva dicere, de stennere la pettola de la cammisa, mperzò a scanzo de quacche brutto pensiero ve faccio tutte cheste spieghe, e pe sarvà lo pelliccione mio da chella mmardetta lengna, che sempe taccarrea, e de chilli cervelluzzi stuorti, che o nge cape, o nò nge cape, vonno pensà sempe a male; stiennarraje addonca la pettola de la pasta, doppia quanto, a na pezza, e mo facimmo n' auto capitolo, quanto a no piezzo de dudece carrini, la miette dinto a na tortiera sodonta d' uoglio, nge miette lo rauncino tutto bello acconciato, l' auta pasta ncoppa, nge farraje no bello bordino attuorno, e sotto a lo tiesto ncioè, tiesto se ntenne lo furno de campagna, lo farraje cocere.

Merluzzo co la sauza acre, e doce, fredda.

Pe lo piso de chisto piatto me mbroglio a dare la mproporzione, pecchè nò saccio che qualetà de Cristiani l' han-

no da magnà, pecchè ne canosco na partetella, cche sia beneditto lo Cielo, e comm' nge vattono a lo tallià; t' arrevularraje co la prudènzia toja, ma a lo mmeno nè pigliarraje doje rotola e meza de chelle belle felle de merluzzo, che lle può scaudà, e fredde, l'accuonce co la sauza, o puramente fritte, ca pure và buono; e nfradetanto farraje la sauza acre, e doce de chesta manera.

Pistarraje dinto a lo murtaro na libbra e meza de mustacciuoli (1) buoni, buoni, e lli mietti dinto a na cazzarola co na carrafa, e meza d' acito janco buono, miezo ruotolo de zuccaro junno, meza libbra de cetronata ntretata na quarta d' onza de cannella, e carofano nporve, no poco de sale, no poco de pepe fino, no quarto d' ammennole atturrate, e ntretate, e farraje vollere, e cocere; quanno s' è astregnuta, la pruove si è troppo doce, o acrè, e accossì t' arrivolarraje, o co n' auto poco d' acito o de zuccaro. Chesta sauza a felaro, a felaro la scomparte co lle felle de lo pesce, e ncoppa nge sta bona na pezzecata de cannella fina bella spasa.

Chesta è la sauza acre, e doce de comparenza, si po la vorrisse fa cchiù a la *paisana* mmesca co na libbra de mustacciuoli pure la mollica de pane fino grattato, e a scagno de l' ammennole e la cetronata nge miette li pignuoli, e li passarinoli.

Seguono li giorni promessi nel foglio di associazione, li più classici scritti, pur nel Dialetto Napolitano, con

---

(1) E chisti li Prieviti ne teneno sempe buoni, e na provista, pecchè Maria Francesca de lo monasterio A. nge lli manna, Maria Crocefissa de lo monasterio B. spisso le dà li cartocci, Sore Veneranda de lo monasterio C. nge nne manna a zuffunno; sulo a mme poverommo na sora che tengo a no monasterio, no' mme tocca auto quanno nge vado a trovarla, e mai sempe, che na tazza de cafè co quacche fresselluccia, e tanta vote si no fosse pe na Sorella Marturella, e pe n' auta Rosariella, starria io povero fratiello senza manco lo ccafè; p' avè po no bicchiere d'acqua, c' a chillo monasterio è bella e fredda fredda, aggio da prià na benedetta de Nepote mia, che mme pare na vespetella, na viparella, che volanno volanno corre, e quacche bota smeste, e rompe lo bicchiere, lo piatto, e la guanterella purzì, che buò so parole, e sfucazione che t' esciano da lo core, e no' nne' pozzo farn' *ammeno de sbafà quanno mme capeta.*

tutti quei piatti, che la costumanza, pratica tra noi come p. e.

Il primo giorno dell' anno. — L' ultimo giorno del Carnovale. — La Pasqua di Resurrezione. — Il giorno di S. Martino. — La Vigilia del S. Natale. — Il giorno del Santo Natale.

PRIMO JUORNO DELL' ANNO

Che lo Cielo nge lo faccia vedè pè mill' anni prim' a mè che scrivo, pecchè faccio a tutte spassà leggenno tanta cosarelle curiose, e accongiulelle, e po' a lloro Signuri, che tanta grazia mme facite.

Sartù de Riso. — Fritto de palaje, e calamarielli. — Capuni a lo tiano. — Pasticcio de carne. — Arrusto de Vitella. — Crema de ciucculata.

PRATTECA.

Sartù de Riso.

Pe lo sartù de' riso, t' arrievularrrai tale, e quale stà scritto pe chillo de' lo pranzo vintitrè, senza che io mme sbanisco, consumanno carta,, e stampa, e buj' aute amici miei, nò ve mbazzite a leggere na stessa cosa doje vote.

Fritto de palaje, e calamarielli.

Piglia doje rotola de' palaje, belle e fresche, l' aniette e lle llave doje vote pulite, lle nfarine co lo sciore, e lle ffrie co la nzogna jon, jonne, piglia no ruotolo de calamarielli, ma de chilli piccerilli, ne lieve lle spatelle, e l' uocchie, buoni lavati e puliti, lli nfarini, e lli faje frijere pure co la nzogna asciutt' asciut; po miette no sarvietto dint' a lo piatto, e apparicchie primma lle palaje, e ncoppa li calamarielli, co na guarnizione de petrosino fritto.

Capuni a lo tiano.

Piglia belli quatto capuni, belli puliti, sbentrati, e la-

vati, lli mmiette dinto a na cazzarola granna, co miezo terzo de lardo pistato, na cepolla ntretata, sale, pepe, e no poco de spiezie; miette la cazzarola ncoppa a na fornacella, e che llo fuoco fosse justo, e farraje zoffriere accuong' accuong, e co na santa pacienzia lli buotarraje spisso pecchè s' arrossejano chiano chiano; e ongn' ntanto nge miette no poco d' acqua cauda; sciuoglie doj' onze de consevera de pommadoro co l' acqua cauda, e nge la mine, e lli revuotarraje sempe co no poco d' acqua cauda a la vota; po nge ne miette n' auto poco, e farraje lo brodo, pecchè se cocessero li capuni, abbadanno, che fossero belli cuotti, ma no sfat', e accossì li siervarraje.

Pasticcio de carne.

Farraje la pasta nfrolla co no ruotolo de sciore pe la mproporzione, sempe pe dudece perzune, e la farraje com stà scritto a lo capitolo de lle paste co lo signale §. V. Farraje no bello raungino de porpettelle, fecatielli, ova nonnate; fungetielli, pesielli, e no poco de carne stufata, e bona ntretata, stienne la pasta dinto a no ruoto, nge miette no solaro de chella carne ntrettata, co no poco de sciore mmescato, e ncoppa nge miette tutto bello spartuto chillo raungino, po nge miette l' auta pettola de pasta ncoppa, l' azzicche tuorno, tuorno, e lo farraje cocere sotto a lo tiesto.

Arrusto de vitella.

Pe chist' arrusto, mme mbroglio a direte comm' haje da fa, ma aspè! si te piglie no poco de pacienzia, e scartapielle lo libro, lo trovarraje a lo pranzo de lo primmo juorno de li piatte de carne, *e talia qualia*, com stà scritto llà, lo farraje, e covernate.

Crema de ciucculata.

Piglia pe dudece perzune na carrafa, e meza de buono latte, mperò, o de crapa, o de vacca, pecchè po a llo meglio, te siente fa n' osservazione, nè, che latte s' a da piglia, zì . . . zì . . . mo nge llo diceva appriesso... stamm' a sentì, piglia na carrafa, e meza d' acqua fresca,

e co chesta dinto a na mmità nge farraje squaglià nò terzo, e miezo de zuccaro, e co l' auta mmità nge sciuogliarraje co la mano sett' onze de posema, e farraje no sicunno latte, quanno lo zzuccaro s'è ffatto frisco, mmische ongne ncosa, latte, zuccaro squagliato, e posema pure squagliata mmesca lla dinto dudece rossa d' ova fresche, no pocorillo de sale, ma ammalappena; nge gratte no bello limone frisco, o purtuallo, e revota ogne ncosa co la mano; ntramente mperò farraje no dicotto de na libbra de bona ciucculata, la farraje bona cocere, e astregnere, e la mmische purzì; po passa tutto pe no bello setaccio, dint' a na cazzarola, che la miettarraje ncoppa a na fornacella, co lo ffuoco justo, e co na cucchiara de ligno co na santa pacienzia te la miette a botà accuoncio, accuoncio sempe da no lato, e la farraje quaglià (attiento, pe le pallottole) voglio dicere, ca si p' accasione no sì stato attiento a lo botà se nge fanno le pallottole, comm' a la semmola, e allora lesto, lesto, leva la cazzarola da la fornacella, e da fora a llo fuoco co la cucchiara la votarraje; pecchè accossì chelle pallottole se sfarinano: quanno se sarrà bella quagliata la miette dint' a lo piatto nge farraje na bella scioriata de cannella, e accossì la siervarraje, ringrazianno sempe lo Cielo, che s' è compiaciuto, de ce fa vedè chesta bella jornata de lo Capo de l' anno.

ULTEMO JUORNO DÈ CARNEVALE.

Timpano de maccaruni. — Fritto de treglie. — Brasciolone de carne de puorco c. r. — *Arrusto de feletto de puorco* parlanno sempe co crianza, *ma de chillo de Sorriento. — Na ncaponata, e na pizza de sfuoglio chiena de sanguinaccio.*

PRATTECA.

Timpano. Farraje la pasta nfrolla, mpastanno no ruotolo de sciore, e la farraje com stà scritto a lo capitolo de lle paste, co lo signo §. V. co chesta pasta nge farraje na pettola e po dinto a na cazzarola mproporzione pe dudece perzone nge farrajè na cascia; farraje prim no raungino de porpettelle, brasciolettelle nteriora de galli-

ne, funcetielle, pesielle; et zetera, et zetera; scauda no ruotolo, e quarto de maccaruncielli, ma de chilli de la *Costa*, e vierd' vierdi lli mbruoglie, o co lo ccaso mpramiggiano, o casocavallo, o co chello che tiene, e lo brodo russo; po lli mmiette a solaro a solaro dint' a la cazzarola, co la pasta già, e co chillo ravungino scompartuto, (e fenenno co li maccaruni, nge miette pure tanta belle felle de mozzarelle, fellucce de presutto, cervellate, pecchè nge simmo, vi ca chisto e l' urdemo juorno de Carnevale, *e t' assecuro, ca ogne bota a mme me pare, com se fenesse lo Munno, che mmalina s' hanno da jettà tanta* TORNISI *pe' chisto juorno, e pe là cannacchia, nò mborta po, ca pe lo primmo de quadragesima no nge che magnà*;) ncoppa nge miette l' auta pettola de la pasta, e lo farraje cocere, o a lo furno, o ncoppa a la fornacella, co lo copierchio de la cazzarola co llo ffuoco ncoppa: quanno s' è cuotto, e s' è fatto junno, junno, lo faciarraje arreposà no pocorillo, e po lo vuote sotto, e ncoppa dinto a lo vacile sujo, e chisso è lo Timpano.

Fritto de treglie. Piglia tre rotola de treglie, chelle de otto a ruotolo, ma belle fresche, le squame, le sgarge, lle llave, e lle farraje scolà, a lloro dicenno, dinto a no setaccio gran, po lle nfarine, e a grasso de nzogna lle ffriarraje jon, jonne; l' apparicchie dinto a lo *vacile* (1) co no bello sarvietto e l' accuongiarraje co lle ccapo abbascio, lle code mmiezo aizanno na ponta, spero che mme capite, si parlo a uommene.

Brasciolone de carne de puorco c. r. Piglia quatto rotola de porpa de puorco, ma de lle presotta, che si chiamma la *sbracatura*, ma ne faciarraje quatto porzione socce, socce; co lo cortollone de la cucina buon' affelato cercarraje *allaria* chella porpa aggrannennola, comme se avisse da fa na brasciola, po lla mmiezo nge miette na lardiata dè lardo pistato co potrosino, e majorana, fellucce de presutto, passi, pignuoli, ova tosta quartiate, co felel-

---

(1) *Vacile* vi ca chisto se ntenne lo piatto gran, nò già lo vacile de la faccia, pe carità, parlammo, che nge ntennimmo a mme poco m'è restata la capo *ncapo*, po aggio da pensà pure a farme ntennere, e chesta non è *maniera*.

tielli de casocavallo, sale, e pepe, arravoglia chiano chiano, e astrint', astrint' farraje tanta na bella cosa, longa, tonna, e tosta, pò l' attaccarraje co lo spago, e farraje zoffriere li brasciulune dinto a la cazzarola, co na cepolla ntretata, no quarto de lardo pistato, fellucce de presutto, sale, pepe, e spiezie, e farraje comm' a lo stufato: quanno se saranno cuotti, farraje astregnere lo brodo, e lli siervarraje co na guarnizione de cepollette, prim scaudate, po nfarinat' è fritte, e po lle miette dinto a na cazzaroletta co llo stesso brodo, e fatt' accossì, me saparraje a dicere com sone saporite, e te dico sempe meglio, de chelle cepollette, che se magnaje a la Taverna de lo scuoglio de Frisia no caro *amicone* mio la matina de li *25* Luglio *1846* co na compagnia de otto, o nove perzone, e lo capo de chisti fuje no cavaliere, amico mio, e na vota pure compagno de setiglia (avasta mo), e ascettero a porzione da dicessette carrinf a testa, da fora a lle bottiglie de vino furastiere, ca la sera io jette a trovà chill' *amicone* mio, e lo trovaje che s' era puosto dint' a lo lietto, pecchè se facette nuovo nuovo, com isso stesso mme dicette la dommeneca a lo juorno, che lo jette n' auta vota a trovà e s'associaje.

Arrusto de feletto de puorco, parlanno co crianza. Piglia no piezzo de quatto, o cinco rotola tagliato a la *Riale* de na bella *longa* de feletto de chello de Sorriento nne lievarraje tutto chello grasso ch' è troppo, llo ncarte, l' attacche, o lo nfile a lo spito, e lo farraje arrostere suave, suave, po lo sfile, lo scart', e l' apparicchie dinto a na sperlonga co no poco de lattuca, o scarola ntretata attuorno. T' arraccomanno, quanno se taglia de no farlo taccarià.

Na Caponata. Piglia na decina de freselle, ma chelle de Puortece, pecchè sone cchiù sfrittole, lle farraje spugnà no poco co l' acito, po nge miette uoglio fino, sale, e pepe, e si te piace no poco doce, nge miette pure no poco de zuccaro; l' accuonce dinto a no piatto, e ncoppa nge miettete tre grana de lattuca, e scarola ntretata fina fina pure bona acconciata co uoglio, acito, sale, pepe, e zuccaro, sempe dicenno se te piace; ncoppa a essa nge miette na mbrogliaria de pesce, ncioè, voglio ntennere; nge miette no ruotolo de pesce scaudato, e tutto bello pulito, e spollecato, e accongiato co uoglio, limone, sale, e pepe, e l' acconciarraje comm' a na campana, appuntuta ncoppa, e laria sotto, e po nge miette n' auta cammisa de nsalata

comm' a chella de primma: quanno l' haje bella acconciata, nge farraje ncoppa na guarnizione d' alice salate, aulive senza l' osse, chiapparielle, felettielli de cetrolelle e puparoli a l' acito, e tuorno tuorno nge farraje n'auta guarnizione de cimmolelle de vruoccoli, e caulisciore, e sott' a cheste na meza fella de limone, e purtuallo.

Pizza de sfuoglio mbottunata de sanguinaccio. Pe fa chisto sfuoglio jarraje a bedè a lo capitolo de lle paste co lo signale accossì §. IV. t' arraccommanno l' attenzione, e po' mbottunarraje la pizza de sanguinaccio, e chesta siconna parte la faciarraje tale e quale com stà scritto pe lo pranzo otto de carne.

Pe lo Pranzo de chella bella Santa Jornata de la S. Pasca.

Chella bella menesta novella, che se chiamma la paisanella, de cappuccelle, e torze. — No fritto de pagnotte rusteche, che li Franzisi chiammano Altura, Artura, Ortura, Ordora *che saccio che mmalina de tiermene so chisti. — Bollito tutto mmescato de carna de vacca, galline, sopressate, e codelle de puorco. — Spezzatiello d'Agniello. — Arrusto de Pollanche. — Pastiera.*

PRATTECA.

Menesta. Piglia quatto, o cinco astrente cappuccelle, e na ventina de mazzi de torzelle, ne lieve tutte lle fronne verd', e brutte, anniette lle torzelle, e lavarraje chiù de na vota, e quanno è ora la farraje cocere dint' a chillo bello brodo *nsemplice nsemplice*, co no terzo de lardo pistato, no ruotolo, e miezo de carne de vacca, ma lo *vacante*, doje galline, doje belle sopressate, tre, o quatto codelle de puorco; e na bella nnoglia; la farraje cocere assaje, e po la farraje 'arreposà, pecchè la menesta piglia cchiù sapore, quanno s' arreposa.

Pagnotte rusteche. Pè chisto piatto t' arrevularraje com stà scritto pe lle *pagnottelle* AL PROSUTTO a lo pranzo quattuordece de li piatte dè carne.

Bollito. E chisto l' avimmo già ditto.

Spezzatiello d' Agniello. Piglia doje rotola de coscetta d' agniello la farraje a pezzul, e dinto a na cazzarola la fa-

ciarraje zoffriere co miezo terzo de nzogna, no quarto de presutto ntretato, sale, e pepe, sbruffannoce ongne ntanto no poco dè brodo janco; quanno la carne s'é cotta, e starraje pe *servi* lo spezzatiello, sbattarraje bone, bone no paro dè dozzana de rossa d' ove, e nge le mbrogliarraje, tenenno la cazzarola da fora a la fornacella, nge mmische no quarto de provola grattata, e co la cocchiara revuote tutto; miette la cazzarola ncoppa a la fornacella co fuoco, pecchè la provola, e l' ova se ponno quaglià, e quanno propio se stà pe se caccià ntavola sto piatto; allora nge miette lo zuco de uno, o doje limone, siccome so grosse, dance na votata, e miettalo bello, bello dinto a lo piatto sujo.

Arrusto de pollanche. Comm se fa chist' arrusto, va lo vide a lo Pranzo vintuno, che nge stà l' arrusto de pollast' e comm' a chilli farraje pure cheste, e te prego d' acciderle bone, spennarle meglio, arrostere cchiù meglio, pecchè essenno de genere femmenino, te le potraje vedè, che se friccecano pure ncoppa a lo fluoco, e nfelate a lo spito.

Pastiera. Piglia na mesura de grano janco spugnato, e pulito, lo farraje cocere, e quanno s' è cuotto, e arrefreddato llo mmiscarraje co doje rotola de bona recotta, senza llo siero mperò; nge miette tre quart' de zuccaro fino asciorato na libbra de cocozzata tagliata a fellucce, na meza libbra de cetronata pur' accossì, na ventina de rossa d' ova, e n' addore de cannella fina, ma de chella, vì., veramente bona, e mmische ongne ncosa. Farraje no poco de pasta co ll' ova pecchè te serve pe fa na *pettola* sott' a la *prattella* o na tiella futa a doje maneche, sodugnennola primmo de nzogna, e llà dinto nge miette chella rrobba, che t' aggio ditto. Ncoppa a essa po, nge farraje na cancellata de tanta tagliarelle de chella stessa pasta. e quanno staje all' ultemo, mperò te prego de no pensà a male, voglio dicere, quanno staje all' ultimo, che haje fenuto, nge farraje na scioriata de zuccaro pe ncoppa, e la farraje cocere a lo furno, e la servarraje cauda.

Pranzo de ll' unnece de Novembre.

Cheste è chella bella Jornata de S. Martino c' a Napole, e mme credo che pe tutto lo Munno se fa na grossa festa; e ngrazia de chesta sollennità, a dove cchiù, a dove meno se

fa lo Pranzo, pe tutti chill' *amici*, che nge fanno la *meglio Parte* nparticolare pe chilli, che vanno a la festa co tutto lo piacere lloro, e allora chisti tali vanno sempre *Ndeputazione*. Nsomma lo Pranzo sarrà.

Lasagna rusteca.— Galline mbottunate a lo tiano .— Ntrimè *de funcetielli, e cervellate —Fritto de grasso.—Gallinaccio a lo furno. — Pizza d' amarene.*

PRATTECA.

Lasagna. Farraje la pasta de li tagliolini, justa lo capitolo *V.* §. I. farraje la pettola bella sottile, e tenerraje pronta na cazzarola chiena d' acqua vollente, tagliarraje lle llasagne comm' a tanta schiacche de carta, e doje, e tre la vota lle scaudarraje dinto a chella cazzarola, tenenno apparecchiato lo vacile vicino, acconciarraje lle llasagne a filaro, a filaro, co provola e parmesciano grattato, e fellucce de mozzarella, co no coppino de brodo de lle galline, e accossì farraje chino lo piatto, che faciarraje, *ncroscà*, a lo furno chiano, chiano, o sotto a lo tiesto, e pe spiegarme meglio a la *Franzese* a lo *burlè* o pure, si lo pozzo ncarrà al BRULÈ.

Galline mbottunate a lo tiano. Piglia quatto, belle, grosse, e pulite galline, nge farraje na mbottonatura co no raungino de porpettelle, fecatielli, funci, e pesielli, ova tosta, e cervellate; doppo che l' haje chiene, tanto ncuorpo, che dinto a la vozzola, nge farraje na cusuta co lo ffilo, e le farraje a lo stufato co lardo pesato, cepolla ntretata, e presutto, sale, e tutta spiezie, e quanno se saranno bone zoffritte, nge miette doje onze de conserva de pommadoro squagliata, e la farraje cocere dint' a chella cazzarola: nge miette po tant' acqua vollente pecchè se ponno cocere, e bone cotte le scuoste da la fornacella, e quanno hanno da jire ntavola, l'accuonciarraje dint' a lo piatto co no poco de chillo brodo russo.

Ntrimè de funcetielli, *e cervellate.* Piglia tre rotola de funcetielli, ma chilli de chiuppo, e si fossero chilli tutti chiuvetielli, sarriano cchiù meglio, lli mun' lli llave, e nge faje na bona lavata co acqua vollente, sale, e zuco de limone, pecchè accossì se fanno janchi, janchi; ntramente mperò miette dinto a na cazzarola doje rotola de cervellate,

de chelle de Puortece, e de chella poteca de lo Sorrentino ca sonc' accellente, e le pagarraje o vintiserana, o vintotto; nge stanno llà pure chelle, che le fa no cierto Custode, e pecchè stà llà dinto, se ne piglia qua'to carrini, e io te dico, ca mme nge mbroglio, a canoscerle, diceno ca so meglio, pecchè se pagano quatto carrini, e sonc cchiù bone, pecchè tutte le Signore da Napole lle cchiù GALANTE llà se lle mannano a comprà; pe fa na *squarcionaria*, pe dicere po ntavola, *Cavaliere*, *Duca*, *Marchese*, *Conte*, Contessa ec. ec. ec. (come le piacciono?) farraje nsomma zoffriere ste cervellate, o cheste, o chelle, co no poco de nzogna, e a no poco a la vota, no poco d'acqua; quanno sonc' a meza cottura, nge mine li funci, co no poco poco de brodo de le galline; quanno l'haje da servì ntavola, miette lle cervellate mmiezo a lo piatto, li funci pe guarnizione, e tuorno tuorno a lloro n' auta guarnizione de crustini fritti.

Fritto dè grasso. Piglia no ruotolo de *bottuni* de piecoro (1) nne lieve, chella primma pella, ch' è tosta, e pure chell' auta pellecchia appriesso lli faje a quart' e li llave, po li nfarine, e li mbruoglie dint' a l' ova sbattute, po li nfarine n' auta vota co lo pane grattato, e lli frije co la nsogna: piglia no bello fecato de piecoro, lo faje a fellucce, lo lave, l' asciutt', lo nfarine, e lo ffrije, e si pigliarrisse no miezo ruotolo de fecato de puorco, è assaje cchiù saporito, pecchè pe lo journo tanto de gala de S. Martino è asciuta pure la carne de puorco; piglia doje pare de cervelle de piecoro, lle scaude, lle ffaje pur' a quart' lle nfarine, e li mbruoglie se ova sbattute lle frie, e quanno tutto è bell' asciutto, l' accuonce dinto a lo piatto *propio* co no sarvietto sotto, guarnito de petrosino fritto, e lo manne ntavola.

Gallinaccio a lo furno. Piglia no bello gallinaccio, acciso, spennato, sbentrato, e lavato, lo nguosce, lo sodugne de nzogna, e l' accuonce dinto a na tiella, a doje maneche, co sale, e pepe, e lo faje cocere a lo furno, junno junno, comm a no passetiello; lo miette dinto a lo vacile, e lo sierve.

Pizza d' amarene. Farraje la pasta nfrolla com stà scritto a lo capitolo *V.* *§.* *V.* accuonciarraje la pettola de la pasta

---

(1) *Bottuni* questi sono li *granelli* oh quanto potrei dire su di ciò, ma nol posso; basta, *qui vult capere capiat.*

dinto a na tortiera, e nge miettarraje pe dudece perzune doje libbre e meze d'amarene sciuruppate, nge miette l'auta pasta ncoppa, e la farraje cocere, o a lo furno, o sott'a lo *tiesto* (1); t'arraccommanno, de no farla abbrusciá; quanno s'è cotta, e arrefreddata no poco, la faje sciuliá dinto a lo piatto sujo, nge faje na scioriata de zuccaro pe coppa, e la sierve.

Vigilia de lo S. Natale.

Vruoccoli zuffritti co l'alice salate. — Vermicielli co la mollica de pane, o pure zuffritti co l'alice salate. — Anquille fritte. — Ragoste vollute co la sauza dè zuco de limone, e uoglio. — Cassuola de calamarielli, e seccetelle. — Pasticcio de pesce. — Arrusto de capetone. — Struffoli.

PRATTECA.

Vruoccoli. Piglia 24 piedi de vruoccoli, e de chilli, che so chini de vruccolilli attuorno, pecchè cresce la menesta; nge farraje appena, appena na scaudatella, e li sculi, po miette dinto a no tiano granno, granno tre musurella d'uoglio fino, miezo quarto d'alice salate lavate, e senza spine, quatto, o cinco spicoli d'aglio, e fà zuffriere, nge mine li vruoccoli, sale, e no poco de pepe sovierchio, e li farraje fenì dè cocere, co chello stesso zuco lloro, e quanno se saranno buoni ncorporati, lli miette dinto a la zoppiera, e li presiente ntavola.

Vermicielli co la mollica. Gratta tre quarti de pane suduticcio, lo mmiette dinto a na cazzarola granna co miezo quarto d'alice salate, pulite, e spinate, sale, pepe sovierchio, e doje musurelle d'uoglio buono, e farraje ncoppa a la fornacella co poco fuoco abbruscà la mollica, votanno sempe co la cocchiarà, facenno asciuttà l'uoglio, e la farraje fà jonna, jonna, e asciutta, e la miette dinto a no piatto lario; pè ntramente farraje vollere l'acqua assaj, dinto a la caudara, nge scaudarraje doje rotola de belli vermicielli, e vierd' vierdi li sculi, e li mmenie-

---

(1) Tiesto s'intende fornello, forno di campagna.

sti dinto a la zuppiera co chella mollica de pane pe mmiezo, e te dico ca sonc' assaje saporiti.

Anquille fritte. Piglia doje rotola d' anquille, ma chelle no cchiù peccerelle de no quarto, pecchè po saranno *mignatte* e nò anquille, lle llave belle e pulite, ne farraje tre, o quatto parte l'una, lle nfarinarraje, e lle faje fritte co l'uoglio, asciutt' asciutte e l'accuonce dinto a lo piatto.

Bollito de Ragoste. Piglia tre rotola de ragoste vive, ma chelle nò cchiù de tre quarte grosse, le scaude, e le spacche a luong' a lungo, l' accuonce dinto a lo piatto, nge miette ncoppa petrosino ntretato fino fino, e po co la sauza d' uoglio, e zuco de limone, sale, e pepe dinto a lle salzere lle servarraje.

Calamarielli, e Seccetelle ncassuola. Piglia doje rotola de calamarielli, chilli de sette, otto a ruotolo, piglia no ruotolo de seccetelle pure accossì, lave cchiù de na vota tutto, nne lieve li spatelle, e le stecchetelle, lle faje piez', piez: ntreta na bella cepolla janca grossa, la farraje zoffriere co doje musurella d' uoglio; quanno la cepolla s' è fatta jonna, jonna, nge miette no poco d' acqua, petrosino, ntretato, doje grana de pignuoli monnati, doje grana dè chiapparielli lavati, doje grana dè passi puliti, doje grana d' aulive nere senza l' ossa, e nge farraje dare quatto vulli, e po nge farraje cocere li calamarielli, e seccetelle, e accossì siervarraje chesta bella cassuola.

Pasticcio de Pesce. Farrajè là pasta nfrolla comm'a lo Capitolo *V.* §. *V.*; e la miette na mmità dinto a na tortiera comm'a na pizza; nfradetanto trita tre grana de scarola fina fina, la faje zuffriere co no musuriello d' uoglio fino, passi, pignuoli, aulive, chiapparielle, e alice salate pulite, e ntretate; quanno la scarola s'è cotta, la farraje arrefreddà dinto a no piatto, e po asciutta asciutta nne miette meza dinto a la tortiera, tutta bella spasa, mmiezo nge miette, no ruotolo, e miezo de porpa de pesce scaudato, e spinato, e ncoppa nge miette l' auta scarola, e ncoppa a essa l' auta pettola de pasta, e farraje, tuorno, tuorno comm' a na pizza; lo farraje cocere a lo furno, o co lo tiesto, e chisto è lo pasticcio.

Arrusto de Capitone. Piglia tre Capituni gruossi de no ruotolo ll' uno, lli taglie a piez' e li nfil' a lo spito co

na fronna de lauro pe mmiezo, e t'arraccommanno de farlo cocere bello, bello, abbagnannelo co acqua sale, e uoglio.

Struffoli. Va liegge a lo Capitolo *V.* de lle paste §. *I.* e § *II.* e farraje pure la sauza tale, e quale comm' aggio scritto llà; chello che te prego è de no poco de pacienzia, e attenzione.

Pe l' Juorno de lo S. Natale.

Menesta de cecorie. — Bollito de vaccina, Salame, e aute ccose. — Capuni a lo tiano — Puorco sarvateco nseviero — Bucchinotti mbottunati de nteriora de pulli — Costatelle de puorco ngrattinate. — Nsalata cotta de cavolisciore, e bruoccoli. — Ammennole ncroccanna.

PRATTECA.

Menesta de Cecorie. Piglia dieci *livre* (1) de cecorie, chelle belle curtulelle, e torzutelle, l' anniettarraje belle, e pulite, e bone lavate lle farraje cocere dinto a lo brodo de lo bollito, com te scrivo appriesso.

Bollito de vaccina, salame, pull', e aute cose. Miette dinto a na marmitta de ramma doje rotola de carne de vacca, ma lo vacante, duje capuni, no ruotolo de presutto salato, e tre, o quatto codelle de puorco, tutto buono lavato, e pulito; farraj vollere chiano chiano, e nne levarraje co tutta attenzione la scumma, ca si no vene lo brodo niro niro; quanno s' è cuotto ogne ncosa, miette, la carne, li pulli, e lo presutto dinto a nauta cazzarola, co no poco d' acqua cauda, cularraje chello brodo e nge miette no terzo de lardo pistato, faje vollere n' auta vota, e po lla dinto nge mine lle cecorie, e nge le faje cocere bone, e arreposà, e po mme saje a dicere, che menesta, e bollito, ch' è chisto.

Capuni a lo tiano. Farraje quatto belli capuni a lo tiano, che pe no dicere tanta cose, te dico, li farraje comm' a le galline a lo tiano de lo juorno de S. Martino, senza mperò la mbottunatura.

Puorco Sarvateco nseviero. Piglia doje rotola de *puorco*

---

(1) *Livre* questo l' è un termine colonico, e precisamente l' è la misura di tutte le verdure, che per le cicorie ogni *livra* delle stesse sono venti mazzettini di quelli ligati con la *cajonza* questo è il giungo.

sarvateco, o sia lo *cignale*, lo farraje, a pezzulli, na cosa justa, lo miette dinto a na cazzarola co miezo quarto de lardo de presutto, a fellucce, poco sale, poco pepe, e *tutta spiezie* (1) farraje co na granna attenzione zuffriere suave, suave, e ongne ntanto nge miette no cocchiaro, o de vino russo buono, o puramente *malica* bona, e *becchia*, e zuffrienno, zuffrienno, co no poco de vino, e acqua a la vota, chiano, chiano se cociarrà, e quanno è cuotto, lieve la cazzarola da lo ffuoco, e dinto a n' auta cazzarola farraje la sauza acre, e doce tale, e quale comm' a chella, che t' aggio scritto pe lo merluzzo a felle pe Sabbato Santo.

Quanno la sauza s' è cotta, dinto a chesta cazzarola nge mine lo puorco sarvateco, chiano chiano, senza mmescarence llo grasso; vuote buono, buono, ongn' ncosa, e quanno s' è tutto ncorporato l' appresient' ntavola.

Bucchinotti mbottunati de nteriora de pulli. Farraje la pasta nfrolla, com sta scritto a lo Capitolo V. §. V., ne farraje li bucchinotti dinto a lle forme lloro, e lli mbottunarraj co no raungino de nteriora de pulli, po nge miette ncoppa l' auta pasta, e miettarraje li bucchinotti dinto a no ruoto, e li farraje cocere a lo furno, o sotto a lo tiesto.

Costatelle de puorco ngrattinate. Piglia 24 costatelle de puorco, co tutte le stecche d' ossa, e co lo cortiello nge scarnisce tutta la carna da vicino all' uosso, nfino a la porpa, lassanno la stecca dell' uosso netta, netta, e aggiustarraje chello ppoco de carne attuorn' a essa. Miette tutte lle costatelle dinto a na tortiera granna, bell'accongiate co no poco de nzogna, sale, e lle farraje cocere suave, suave, mettennoce ongn' ntanto no poco de brodo, o acqua cauda, e la ragione sà qua è! che la porpa, no s' have da ncroscà, ca si no la mollica de lo ppane nò s' azzecca: quanno le costatelle se saranno cotte, le llieve da la tortiera è asciutt' asciutte lle mmiette ncoppa a lo bancone, e l' appane co mollica de pane grattato, e no poco de butirro squagliato; e quanno l' haje tutte ammollecate, l' accuonce ncoppa a la gratiglia co poco fuoco sotto facennole ncroscà a poco, a poco, e si vide, ca la mollica se nne cade nge nne miette n' auto poco: quanno la mollica s' è fatta jonna jonna, piglia le costa-

---

(1) *Tutta spiezie*, s'intende, del pepe, cannella, e garofano in polvere.

telle, miettele ncoppa a lo bancone, sempe pulito, e nge spriemme ncoppa. no poco de zuco de limone, e accossì l' apparicchie dinto a lo piatto comm' a na stella, co l' ossa da fora a lo piatto, e la porpa da dinto mmiezo, co na *porpetella* che toccasse ammalappena ncoppa a l' auta, pecchè li primm' a magnà sonc' ll' uocchi.

Nsalata cotta de cavolisciore, e bruoccoli. Pe chesta nsalata no nge cape *mastedattia*, pecchè, monna, annetta, e scauda li vruoccoli, e cavolisciuri, e l' accungiarraje dinto a na nzalatiera, e po co l' acito sale, uoglio, e pepe, la farraje magnà.

Ammennole ncroccanna. Piglia no ruotolo d' ammennole, lle mmiette dinto all' acqua vollente, e nge farraje dà quatto vulli, pe poterenne levà chella pellecchia; lle tagliarraje a felettielli, e lle friarraje co uoglio buono, o puramente dint' a li ruoti tutte spase, lle farraje fà jonn, jonne dint' a lo furno suave, suave. Sciurupparraje no ruotolo de zuccaro *grasso*, *a caramella*, e lesto lesto nge mbruoglie l' ammennole, o fritte, o atturrate a lo furno, ma chesta manifattura la farraje da fora la fornacella: po sodogna na cazzarola mproporzione, che te pare, de butirro squagliato, e nge mine tutt' l'ammenole, e co no cucchiaro d' argiento (*si lo tiene pecchè di chissi tiempi è no mitallo proibeto*) o co no limone le stienne pe tutta la cazzarola, facennole stà comme meglio se po tutte socce comme se chilli felettielli d'ammennole stessero uno appriess' a l' auto, e accossì farraje piglià la forma de la croccanna; po stienne no sarvietto bello accuoncio dint' a lo piatto, e bello bello nge revuote chella forma, ch' asciarrà comm' a no timpano. Ncoppa, e tuorno tuorno nge potraje mettere tanta belli confettielli, cannellini, merenchelle peccerelle, e pure pezzulli de cocozzata, nsomma nge farraje na bella guarnizione.

Aggio fenuto pè grazia de lo Cielo, e spero, che nò dispiaciarrà, e cchiù a chi legge chisto libro, pecchè, piacenno a chi lo legge mme po fa la grazia de sonà la Trommettella, e accossì sicuramente mme nne farrà vennere allo meno, allo meno no paro de migliara, lassa fà a Dio, e co tutto lo core mio ve ringrazio, e lo Cielo ve pozza sempe mbrofecà. *Voliteme bene, e pensammo pe l'auta si nge campo.*

FINE.

NCOPP' A LA QUINTA SFORNATA DE LA CUCINA DE LO SI DUCA DE BUOMMECINO

OTTAVARIO

De Giulio Genoino.

Da lo tiempo che sta ncopp' a la terra
Ogn' ommo vario a lo ppensà se mosta ;
A cchisto pejace manjà la sferra ,
A cchillo farse addotto , e ssudà gnosta ;
Chi nfaccia a lo pericolose mperra ,
E cchi co la prudenzia se nne scosta ;
Uno cerca recchizze , e n' auto famma...
E ssongo figlie de la stessa mamma !

Ma ll' uommene de tutte le staggiune
Vanno d' accordio pe na cosa sola ,
Li giuvane , li viecchie, e li guagliune
No sputano da vocca auta parola ;
Parlano de cucina a bbuonnecchiune
Pe la cucina spennono na mola ;
Ca scrisse no feloseco saputo
Che quanno ll' ommo cchiù non magna , è chiuto !

L' antiche nuoste che non hanno storia
Lo taffio non cocevano a lo ffuoco ;
Se magnavano talle de cicoria
Qua mmuorzo de grammegna , o qua percuoco ;
Non c' era lo zzoffritto de Casoria ,
Non tenevano sguattare , nè ccuoco ;
E quanno se ngrifaje lo Campidoglio
Non sapeva ched' è pizza co ll' uoglio.

Ma pocca aprijeno ll' uocchie li muscille
Se mmentajeno le nnoglie , e le saucicce ;
Li fritte se facettero d' anguille ,
E zzuppe co ppagnotte sedeticce ;
De bbrasciole addorajeno li spitille ,
E sse misero ngrolia li pasticce ,
Li quale , pecchè nnuove , e ngrattinate
Ficero purzì ffolla a li trejate.

Lo mmagnà deventaje cchiù ssaporito
Quanno po ll' Arte nce ficcaje la mano ;
Essa nchiaccaje de sauze lo bbollito ,
E sposaje lo stufato a lo tejano ;
Nfilaje le fecatielle co lo spito ,
Ngrossaje tanto de panza a lo timpano ;
Stennette pizze dint' a la tejella
De recotta co zzuccaro , e ccannella.

Ma pecchè sto magnà spisso dolure
Cacciava ncuorpo , e ccoliche turchine
Se stamparono libbre da ll' autore
Pe mmette la capezza a le ccucine ;
E ppe cchesso mo Princepe , e Ssignure
Te la fanno de mano a li facchine :
Ngorfano comm' a llupe , bbenedica !
E ssanno deggerì senza fatica.

Ma chillo ch' ha trattato la materia
Co no talento ammantecato, e ffino
Pe ddà pranze de festa, e quanno è fferia,
Senza sbaglio è lo Duca Buommecino,
Che cco llottrina mposemata e sseria
De st' arte ha mprofecato lo destino;
E mmo sò ccinco vote che se sbraccia
Pe mmette a la cucina annore nfaccia.
Passa apprimmo revista a le bberdure
Acce, fenucchie, scarolelle, e ttorze,
Po co li nuove piseme, e mmisure
Guarnesce li piatte de renforze;
Vene appriesso a pparlà de le ffritture
De treglie che se chiammano de morze,
E dde palaje merluzze e ccalamare,
Che n' ora nnanze jevano pe mmare.
E quann' esce ll' arrusto de le ccacce,
Li cannarute chiù nce fanno festa
Si ll' arcere, li turde, e le bbeccacce
Addorano de fraceto che appesta;
Po li pisce de taglio, e ggalinacce
Ngrassate comm' a brodo de menesta;
E arreto a ttutto sparano le bbotte
Jelatine, croccante, e bbocchinotte.
Lo deserro è mmagnifeco addavero!
E ffrutte d' ogni sciorta, e dd' ogni aitate,
E ppaste duce de lo repostiero,
E mmajateche piezze de ggelate.
Te! che ffolla de vino forestiero!
Le bbotteglie se fanno a ccapozzate
Pe ffà canosce a cchi lle fa le spese
Da quant' anne lasciajeno lo pajese.
Signure mieje, leggiteve no poco
Sto libbro pe mparà chello che ddice,
E ppo leste chiamateve no cuoco
E ffacite na tavola a ll' amice.
Si nce capo, mpizzateme a no luoco
Pe provà che non parlo a la nterlice;
E mmagnanno magnanno vedarrimmo,
Che sempe chillo che bbà nnanze è priimmo!
4 Settembre 1847 G. G.

All' orecchio mi suona la soave voce *Gratitudine*: gratitudine non v' ha dubbio essere il primo anello della *Società*; che perciò ogn' essere sulla terra deve rigorosamente coltivarla.

Nudo all' intutto di merito qualunque, mi vidi onorato da uno dei più colti del nostro Regno, dir voglio il Cav. Sig. D. Giulio Genoino, che permesso chiedevami vergare dei versi encomiando la mia sterile operetta di Gastronomia in quinta edizione nel Poliorama Pittoresco alla pagine 74. Giammai però figurar potevami, che le lodi fossero a trabocco giunte, perlocchè veggomi nel dovere, conseguenza della già detta *Gratitudine*, esternargli la mia più sincera riconoscenza, e porre nella menzionata mia operetta il di lui lavoro, il quale come soggetto conosciuto, e rispettato dall' Italia tutta, senza dubbio indorerà il mio cennato lavoro.

Cav. Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino

INDICE

DI TUTTO CIÒ CHE CONTIENE IL PRESENTE VOLUME.

Delle zuppe della Terza Sezione dei piatti d' ovi.

Delle Zuppe, dei vegetabili della Quarta Sezione.

Di tutti li piatti di carne.

Ordure e fritture di carne

Degli arrosti di carne.

Piatti dolci di carne come Schiume , Creme , Torte e Geli.

Per tutti li piatti di Pesci Testacei e Crostacei della Seconda Sezione.

Terza Sezione dei piatti d'ovi.

Per la Quarta Sezione dei vegetabili

Segue l' indice per la Terza Parte che riguarda il Riposto.

Dei diversi dolci di Riposto.

Delle Marmellate.

Dei Rosolj.

Dei Sorbetti.

Dei diversi Ponci.

Dei diversi Siroppi o Sciroppi

PER LA QUARTA PARTE

Circa la maniera di scalcare, come preparar le mense e modo come servirle.

Per la Parte Quinta

Per la Settimana Maggiore. — Pranzo quotidiano tutto di oglio di quattro piatti al giorno in dialetto Napolitano.

Dommeneca delle Palme.

Lunedì Santo.

Martedì Santo.

Miercodì Santo.

Giovedì Santo.

Viernadì Santo.

Sabbato Santo.

Primo Juorno dell' anno.

Ultimo Juorno de Carnevale.

Pranzo de la S. Pasca.

Pranzo de l' unnece novembre.

Vigilia dè lo S. Natale.

Pe lo Juorno dè lo S. Natale.

FINE DELL'INDICE.